

## Antipastí

*Bottoncino di pane all'olio con baccalà mantecato, fiore del cappero e salsa di olive*

**€ 18,00**

*Cerviche di spigola al lime kaffir, homoes di ceci libanese e aria di carote*

**€ 18,00**

*Uovo rinascimentale fritto composto con asparagi, nido in kataifi e salsa al Montelupo*

**€ 16,00**

*Pavè di piselli, i suoi germogli e capasanta arrostita al guanciale*

**€ 19,00**

*Polpettine di capriolo con cuor di mirtillo, la sua salsa ed asparagi verdi in casseruola*

**€ 17,00**

## Primi Piatti

*Risotto di vialone nano con asparagi bianchi di Arcole,  
mimosa d'uovo e salsa Parmigiano*

**€ 18,00 a persona (20 minuti, minimo due persone)**

*Tonnarelli al nero di seppia con gamberi, bruscandoli, asparagi verdi e buccia  
di lime*

**€ 19,00**

*Cappellacci farciti di vitello e crudo di Montagnana, sabbia di bresaola e  
spugnole*

**€ 18,00**

*Tagliatelle di farina di piselli con piselli e salvia officinale*

**€ 16,00**

*Paccheri con sughetto di agnello, pere e Pecorino Romano*

**€ 17,00**

*Gnocchetti di malga agli spinaci con spugnole al timo*

**€ 17,00**

## *I Classici*

*Tagliatelle alla bolognese e Spaghetti al pomodoro e basilico*

**€ 12,00**

## *Per i più piccini*

*Pasta corta pomodoro, ragù o in bianco (olio evo o burro)*

**€ 9,00**

*Pepite di pollo con patate fritte*

**€ 11,00**

## Secondi piatti

*Scaloppa di ombrina arrostita al rosmarino e Durello  
con zattera di asparagi verdi e salsa allo yogurt e aneto*

**€ 23,00**

*Baccalà alla vicentina secondo la ricetta della Confraternita, in cocchio,  
servito con polenta fritta*

**€ 23,00**

*Fracosta di black Angus del "Nebraska" arrostita  
con patate mascotte e sugo bruno di vitello (300/400 grammi circa)*

**€ 30,00**

*Guanciola di vitello brasata all'Amarone, purè di patate allo zafferano*

**€ 21,00**

*Giambonetto di agnello farcito di carciofi e maggiorana,  
ragù di primizie, bruschandoli ed asparagi*

**€ 20,00**

*Reale di vitello cotto in bassa temperatura con  
cipolle borettane in agrodolce e agretti croccanti*

**€ 20,00**

*Quaglia arrosto alle erbe, sformato di piselli e fritto di asparagi*

**€ 19,00**

*"Tejeta" di Taleggio e Lessino con crostone croccante e spinaci al burro*

**€ 15,00**

*\* per allergie, intolleranze o altro, avvertire il personale di sala che vi indicherà le  
pietanze da scegliere*

## Menù degustazione

*da servire a tutto il tavolo € 60,00 l'uno*

*Bottoncino di pane all'olio con baccalà mantecato,  
carciofi sott'olio, frutto del capperò e salsa di olive*

\*\*\*

*Risotto di vialone nano con asparagi bianchi di Arcole,  
mimosa d'uovo e salsa Parmigiano*

\*\*\*

*Tagliatelle di farina di piselli con piselli e salvia officinale*

\*\*\*

*Guanciola di vitello brasata all'Amarone e purè di patate allo zafferano*

\*\*\*

*Pera al vino e spezie, farcita di cioccolato equatoriale,  
il suo caramello e nocciole*