

Antipasti

Terrina di patè di affumicati di kippers (arringhe) e salmone con cappuccio allo yogurt e rafano

€ 22,00

Bottoncino di pane all'olio evo con baccalà mantecato, pomodorino confit e vellutata di olive nere

€ 17,00

Fazzoletto croccante di pasta brik con burrata affumicata, tuorlo d'uovo di "Gallina Grisa" e asparagi verdi

€ 19,00

Arrosto di quaglia, foie gras e patate ratte con zattera di asparagi bianchi

€ 25,00

Salame di casa nostra con polenta frita e la nostra giardiniera agrodolce

€ 15,00

Primi Piatti

Risotto di vialone nano classico all'Amarone

€ 21,00 a persona (20 minuti, minimo due persone)

Raviolini pizzicati di ricotta e bruschandoli al limone con salsa al Reggiano

€ 22,00

Gnocchetti di piselli con canestrelli, scampetti, mazzancolle e fritto di saltarei

€ 24,00

Bigoli "mori" con capesante, guancia e crema di pecorino al pepe spaccato

€ 21,00

Maccheroncini ai tre buchi con tastasal, agretti ed asparagi verdi

€ 17,00

Creste di gallo al Valpolicella con ragù di "Gallina Grisa" e cipolla frita

€ 19,00

Tagliatelle all'anitra classiche di Illasi

€ 17,00

Sempre presenti:

Tagliatelle alla bolognese e Spaghetti al pomodoro e basilico € 14,00

Per i piu' piccini

Pasta corta pomodoro, ragù o in bianco (olio evo o burro) € 10,00

Pepite di pollo con patate fritte € 13,00

Secondi piatti

Bacalà alla vicentina con polenta come da disciplinare, secondo la ricetta della
“VENERABILE CONFRATERNITA DEL BACCALA’ ALLA VICENTINA”

€ 23,00

Scaloppa di ombrina arrostita con asparagi bianchi, verdi, piselli e altre primizie del mercato

€ 27,00

Calamaro farcito di scampi, pomodori e basilico con umido di cozze leggermente piccante

€ 24,00

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

€ 39,00

Guanciola di vitello brasata all’Amarone con purè di patate allo zafferano

€ 22,00

Cotechino di casa servito con lenticchie, pearà, salsa verde e cren

€ 18,00

Lombatina di lepre in camicia di bacon e bruscandoli, crema di topinambur e carciofi fritti

€ 26,00

“Scottadito” di agnello e cardoncelli alla milanese con patate schiacciate al limone ed
arachidi

€ 26,00

Tomino fritto con spinaci freschi al burro in “Cagnon”

€ 15,00

Menù degustazione € 60,00 per persona senza bevande

Da servire a tutto il tavolo e le portate non si cambiano con altri piatti della carta

Bottoncino di pane all’olio evo con baccalà mantecato, pomodorino confit e vellutata di olive
nere

Risotto di vialone nano all’Amarone

Tagliatelle all’anitra di Illasi

Guanciola di vitello brasata all’Amarone e purè di patate allo zafferano

Eclair con chantilly classica alla cannella e fragole fresche

Coperto, pane, assaggio di olio con pane € 3,00

*** PER ALLERGIE, INTOLLERANZE O ALTRO, AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA
CHE VI INDICHERÀ LE PIETANZE DA SCEGLIERE**