

ANTIPASTI

<i>Polpette di melanzane con crema di pomodoro crudo e basilico</i>	€ 10,00
<i>Tartare di manzo speziata al cumino con riso di venere su specchio di zucchine insaporita al curry indiano</i>	€ 12,00
<i>Antipasto vicentino (salumi misti)</i>	€ 10,00
<i>Crostini con lardone vicentino e verdure in agrodolce</i>	€ 9,00
<i>Manzetto leggermente affumicato con insalatina e semi di girasole</i>	€ 10,00
<i>Mazzancolle padellate con crema di zucchine</i>	€ 12,00
<i>Pesce spada affumicato con finocchio crudo e carote</i>	€ 10,00

PRIMI PIATTI

<i>Pescatine con porcini freschi</i>	€ 10,00
<i>Risotto con fiori di zucca e melone minimo 2 pers. 20 m.</i>	€ 10,00
<i>Gnocchi di patate con zucchero e cannella (ricetta veneta)</i>	€ 9,00
<i>Gnocchi di patate con tartufo</i>	€ 12,00
<i>Tagliatelle con ragù di petto d'anatra a coltello</i>	€ 10,00
<i>Ravioli di patate insaporite con erbe spontanee Su leggero pesto di basilico</i>	€ 10,00
<i>Tagliolini con code di scampi e pomodorini</i>	€ 12,00

Mezza porzione meno 20 % Bis di primi €. 15,00 Tris €. 20,00

SECONDI PIATTI

<i>Tagliata di manzo al rosmarino con contorni abbinati</i>	€ 18,00
<i>Filetto in crosta di peperoncino e cacao con salsa al porto</i>	€ 20,00
<i>Filetto di sorana alla griglia</i>	€ 18,00
<i>Costolette d'agnello con pepe selvaggio del Madagascar</i>	€ 16,00
<i>Il Nostro vitello tonnato (senza maionese)</i>	€ 14,00
<i>Piatto vegetariano di verdure miste</i>	€ 10,00

Su prenotazione :

*faraone, stinco di vitello e/o maiale al leonardesco spiedo
beccaccie, alzavole e germani reali di Valle al forno*

SECONDI PIATTI CON PESCE

<i>Gamberoni padellati con polenta, zucchine e pomodorini</i>	€ 16,00
<i>Trancio di merluzzo in crosta di erbe e profumo di limone</i>	€ 14,00
<i>Bacalà alla vicentina con polenta</i>	€ 16,00

Contorni di stagione da € 3,00 a € 5,00

Pane e coperto € 2,50

I prodotti non freschi possono essere surgelati o congelati