

# Apertura

Salmone affumicato con crostini <small>(<u>allergeni</u>: pesce, sedano; nei crostini glutine e latte)</small>	€ 15,00
<i><b>Raccomandato dallo chef: l'affumicatura del salmone viene fatta da noi</b></i>	
*Insalata di mare con verdure dell'orto <small>(<u>allergeni</u>: crostacei, molluschi, pesce, solfiti, sedano)</small>	€ 15,00
*Capesante profumate al cognac <small>(<u>allergeni</u>: molluschi, solfiti, sedano)</small>	€ 15,00
Prosciutto cotto di coppa di maialino con insalatina autunnale e scaglie di Pecorino <small>(<u>allergeni</u>: solfiti, latte, sedano)</small>	€ 12,00
<i><b>Raccomandato dallo chef: prosciutto di nostra produzione</b></i>	
Speck d'oca e lardo alle erbe con pane alle noci <small>(<u>allergeni</u>: solfiti, glutine)</small>	€ 12,00
Torta salata di ricotta e zucca con funghi <small>(<u>allergeni</u>: latte, glutine, uova, sedano)</small>	€ 12,00

# Primi piatti

*Tagliolini allo scoglio <small>(<u>allergeni</u>: glutine, molluschi, pesce, crostacei, solfiti, sedano, uova)</small>	€ 15,00
*Risotto con zucca e gamberetti <small>(20 minuti, min. 2 persone)</small> <small>(<u>allergeni</u>: crostacei, molluschi, pesce, latte, sedano, solfiti)</small>	€ 15,00
Risotto con Provolone e uva Pinella <small>(20 min., min. 2 pers.)</small> <small>(<u>allergeni</u>: latte, sedano)</small>	€ 14,00
Fettuccine di pasta fresca con ragù della corte padovana e zucchine <small>(<u>allergeni</u>: glutine, anidride solforosa e solfiti, sedano, uova)</small>	€ 13,00
Gnocchi di patate con speck e funghi <small>(<u>allergeni</u>: glutine, latte, uova)</small>	€ 13,00

*A richiesta i risotti possono essere preparati con brodo vegetale, senza latticini*

*\* All'occorrenza, potrebbero essere usati prodotti surgelati*

***La pasta fresca, gli gnocchi, i dolci e i gelati sono di nostra produzione***

## I vini al calice consigliati dal nostro sommelier Stefano

VOUVRAY METHODE TRADITIONNELLE BRUT <small>(chenin blanc)</small>	6,50 €
SERPRINO EXTRA DRY Colli Euganei - Montegrande	5,00 €
PINOT BIANCO - Montegrande	5,00 €
TRAMINER VIOLA FRIULI AQUILEIA - Cà Tullio	5,50 €
GAMBELLARA DOC "Solo lei Bianco" (Garganega 100%) - <b>BIO</b> Tenuta Natalina Grandi	5,50 €
VALPOLICELLA "Capitel Lucchine" - Tedeschi	5,50 €
TAI ROSSO "Solo Lei" Biologico - Tenuta Natalina Grandi	5,50 €
CABERNET - Montegrande	5,00 €

## Secondi piatti

Filetto di branzino, code di gamberi, salsa americana e alga salicornia	16,00 €
<i>(allergeni: pesce, latte, glutine)</i>	
* Gamberoni al sale	16,00 €
<i>(allergeni: crostacei, solfiti)</i>	
*Frittura di pesce (seppie, calamari e gamberetti)	17,00 €
<i>(glutine, crostacei, molluschi, pesce, solfiti)</i>	
Baccalà alla vicentina con polenta	18,00 €
<i>(allergeni: pesce, glutine, latte, solfiti)</i>	
Paella <i>de pescado</i> (su prenotazione, minimo 2 persone)	23,00 €
<i>(allergeni: crostacei, molluschi, pesce, sedano, soia, glutine, solfiti, senape)</i>	
Scaloppina di vitello ai porcini	17,00 €
<i>(allergeni: glutine, latte, sedano)</i>	
Tagliata di manzo profumata al timo	16,00 €
Filetto di manzo al Gorgonzola	24,00 €
<i>(allergeni: glutine, latte)</i>	
Petto d'anitra all'aceto balsamico e miele	16,00 €
<i>(allergeni: glutine, latte, sedano)</i>	
<b>Carni alla brace:</b> Filetto di manzo 24,00 € - Pollo 14,00 €	
Grigliata mista: manzo, pollo, costine, salame	15,00 €
<i>(il salame può contenere tracce di glutine, latte, solfiti)</i>	
Tavolozza di legumi e verdure dell'orto	15,00 €
Contorni di stagione (le verdure possono essere saltate con la pancetta)	4,50 €
Pane e coperto	4,00 €

*Gentile ospite, nelle nostre cucine utilizziamo: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. La nostra attenzione alle allergie è alta e i nostri responsabili di sala sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta; non possiamo però garantire l'impossibilità di una contaminazione crociata.*

*Per le intolleranze alimentari chiedi per alcune variazioni dei piatti se fattibili.*