

# Apertura

Il salmone di nostra affumicatura con crostini <i>(allergeni: pesce, sedano, nei crostini glutine e latte)</i>	€ 13,00
*L'insalata di mare con verdure dell'orto <i>(allergeni: crostacei, molluschi, pesce, solfiti, sedano)</i>	€ 14,00
*Le capesante profumate al cognac <i>(allergeni: molluschi, solfiti, sedano)</i>	€ 14,00
*Code di gamberi, insalatina primaverile e "maionese" agli asparagi <i>(allerg.: crostacei, solfiti)</i>	€ 14,00
Il guazzetto di pesce profumato alla paprika dolce con crostone di pane <i>(allerg.: crostacei, pesce, molluschi, glutine, sedano, solfiti)</i>	€ 14,00
La crostatina di pasta frolla con asparagi, bacon e crumble croccante <i>(allergeni: glutine, latte, uova, solfiti)</i>	€ 10,00
La sopressa nostrana con millefoglie di patate, bruscandoli, fonduta di Asiago e "terra" di grano saraceno <i>(allergeni: solfiti, latte, glutine)</i>	€ 10,00
Il prosciutto di coppa al rosmarino e panna cotta di lenticchie rosse <i>(allergeni: solfiti, latte, glutine, sedano)</i>	€ 10,00

# Primi piatti

*I tagliolini allo scoglio <i>(allergeni: glutine, molluschi, pesce, crostacei, solfiti, sedano, uova)</i>	€ 14,00
Le trofie con asparagi e gamberetti <i>(allergeni: glutine, crostacei, solfiti)</i>	€ 14,00
*Il risotto dell'Adriatico (20 minuti, min. 2 persone) <i>(allergeni: crostacei, molluschi, pesce, latte, sedano, solfiti)</i>	€ 14,00
Il risotto alle erbe primaverili (20 min., min. 2 pers.) <i>(allergeni: latte,)</i>	€ 13,00
Le fettuccine con ragù della corte padovana <i>(allergeni: sedano, solfiti)</i>	€ 12,00
Gli gnocchi fatti in casa con Gorgonzola ed ortiche <i>(allergeni: glutine, latte, uova)</i>	€ 12,00

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

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

## I vini al calice consigliati dal nostro sommelier Stefano

VOUVRAY METHODE TRADITIONNELLE BRUT - <i>Domaine Vigneau-Chevreau</i>	5,00 €
SERPRINO SPUMANTIZZATO e PROSECCO COLLI - <i>Montegrande</i>	4,00 €
PINOT BIANCO - <i>Montegrande</i>	4,00 €
TRAMINER VIOLA FRIULI AQUILEIA - <i>Cà Tullio</i>	4,50 €
LUGANA „San Benedetto“ - <i>Zenato</i>	4,50 €
VALPOLICELLA "CAPITEL LUCCHINE" - <i>Tedeschi</i>	4,50 €
BARDOLINO - <i>Menegotti</i>	4,50 €
CABERNET - <i>Montegrande</i>	4,00 €

## Secondi di pesce

*La grigliata di pesce dell' Adriatico <small>(<u>allergeni</u>: crostacei, molluschi, pesce, solfiti)</small>	18,00 €
Il filetto di branzino con asparagi e pomodorini <small>(<u>allergeni</u>: pesce, latte, crostacei, glutine, solfiti)</small>	16,00 €
* I gamberoni al sale <small>(<u>allergeni</u>: crostacei, solfiti)</small>	16,00 €
Il baccalà alla vicentina con polenta <small>(<u>allergeni</u>: pesce, glutine, latte, solfiti)</small>	18,00 €
*La frittura di pesce (seppie, calamari e gamberetti) <small>(glutine, crostacei, molluschi, pesce, solfiti)</small>	16,00 €
*La paella <i>de pescado</i> <small>(su prenotazione, minimo 2 persone)</small> <small>(<u>allergeni</u>: crostacei, molluschi, pesce, sedano, soia, glutine, solfiti, senape)</small>	23,00 €

## Secondi di carne

La scaloppina di vitello con rucola e grana <small>(<u>allergeni</u>: glutine, latte, sedano)</small>	16,00 €
La tagliata di manzo profumata al timo	15,00 €
Il filetto di manzo al Gorgonzola <small>(<u>allergeni</u>: glutine, latte)</small>	23,00 €
Il coniglio disossato farcito agli asparagi <small>(<u>allergeni</u>: glutine, latte, sedano)</small>	15,00 €
<b>Carni alla brace:</b> Filetto di manzo 23,00 € - Pollo 14,00 €	
Grigliata mista: manzo, pollo, costine, salame <small>(il salame può contenere tracce di glutine, latte, solfiti)</small>	15,00 €
La tavolozza di legumi e verdure dell'orto	14,00 €
I contorni di stagione <small>(le verdure possono essere saltate con la pancetta)</small>	4,00 €
Pane e coperto	3,00 €

*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*