

Apertura

Il salmone di nostra affumicatura con crostini (<i>allergeni: latte, pesce, sedano, nei crostini glutine e latte</i>)	€ 14,00
*L'insalata di mare con verdure dell'orto (<i>allergeni: crostacei, molluschi, pesce, solfiti, sedano</i>)	€ 15,00
*Le capesante profumate al cognac (<i>allergeni: molluschi, solfiti, sedano</i>)	€ 15,00
*I calamari ripieni di crostacei e verdure su vellutata di zucca (<i>allergeni: crostacei, solfiti, molluschi</i>)	€ 15,00
La torta salata di ricotta e zucca con funghi del sottobosco (<i>allergeni: glutine, latte, uova</i>)	€ 11,00
Lo speck d'oca e il lardo alle erbe con pane alle noci (<i>allergeni: solfiti, glutine</i>)	€ 10,00
Il prosciutto cotto di coppa di maialino di nostra produzione con insalatina autunnale, uva e scaglie di pecorino (<i>allergeni: solfiti, latte</i>)	€ 10,00

Primi piatti

*I tagliolini allo scoglio (<i>allergeni: glutine, molluschi, pesce, crostacei, solfiti, sedano, uova</i>)	€ 15,00
*Il risotto con zucca e gamberetti (20 minuti, min. 2 persone) (<i>allergeni: crostacei, molluschi, pesce, latte, sedano, solfiti</i>)	€ 15,00
Il risotto con Provolone e Uva Bianca (20 min., min. 2 pers.) (<i>allergeni: latte, solfiti</i>)	€ 14,00
Il risotto con porcini e finferli (20 min., min. 2 pers.) (<i>allergeni: latte</i>)	€ 14,00
Le fettuccine con ragù della corte padovana e zucchine (<i>allergeni: sedano, solfiti</i>)	€ 12,00
Gli gnocchi fatti in casa con speck e funghi (<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 <i>(allergeni: crostacei, molluschi, pesce, solfiti)</i>	18,00 €
Il filetto di branzino, crema di melanzane, pomodorini e basilico <i>(allergeni: pesce, latte, crostacei, glutine, solfiti)</i>	16,00 €
* I gamberoni al sale <i>(allergeni: crostacei, solfiti)</i>	16,00 €
Il baccalà alla vicentina con polenta <i>(allergeni: pesce, glutine, latte, solfiti)</i>	18,00 €
*La frittura di pesce (seppie, calamari e gamberetti) <i>(glutine, crostacei, molluschi, pesce, solfiti)</i>	16,00 €
*La paella <i>de pescado</i> <i>(su prenotazione, minimo 2 persone)</i> <i>(allergeni: crostacei, molluschi, pesce, sedano, soia, glutine, solfiti, senape)</i>	23,00 €

Secondi di carne

La scaloppina di vitello con rucola e grana <i>(allergeni: glutine, latte, sedano)</i>	17,00 €
La tagliata di manzo profumata al timo	16,00 €
Il filetto di manzo al pepe rosa <i>(allergeni: glutine, latte)</i>	23,00 €
Il coniglio disossato farcito ai finferli <i>(allergeni: glutine, latte, sedano)</i>	15,00 €
Carni alla brace: Filetto di manzo 23,00 € - Pollo 14,00 €	
Grigliata mista: manzo, pollo, costine, salame <i>(il salame può contenere tracce di glutine, latte, solfiti)</i>	15,00 €
La tavolozza di legumi e verdure dell'orto	14,00 €
I contorni di stagione <i>(le verdure possono essere saltate con la pancetta)</i>	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