

## Apertura

Salmone di nostra affumicatura con crostini <small>(allergeni: pesce, sedano, nei crostini glutine e latte)</small>	€ 14,00
*Insalata di mare con verdure dell'orto <small>(allergeni: crostacei, molluschi, pesce, solfiti, sedano)</small>	€ 15,00
*Capesante profumate al cognac <small>(allergeni: molluschi, solfiti)</small>	€ 15,00
*Code di gamberi, julienne di asparagi e la loro "maionese" <small>(allergeni: crostacei, solfiti)</small>	€ 15,00
Crostatina di pasta frolla con asparagi, bacon e crumble croccante <small>(allergeni: glutine, latte, uova, frutta a guscio, solfiti)</small>	€ 11,00
Speck d'oca e lardo profumato alle erbe con pane alle noci <small>(allergeni: solfiti, sedano, glutine nel pane)</small>	€ 11,00
Prosciutto cotto di coppa di maialino di nostra produzione con insalatina primaverile e scaglie di Pecorino <small>(allergeni: solfiti, latte, sedano)</small>	€ 11,00

## Primi piatti

*Tagliolini allo scoglio <small>(allergeni: glutine, molluschi, pesce, crostacei, solfiti, sedano, uova)</small>	€ 15,00
*Risotto con asparagi e gamberetti <small>(20 minuti, min. 2 persone)</small> <small>(allergeni: crostacei, molluschi, pesce, latte, sedano, solfiti)</small>	€ 15,00
Risotto alle erbe spontanee primaverili <small>(20 min., min. 2 pers.)</small> <small>(allergeni: latte, sedano)</small>	€ 14,00
Risotto con Provolone e Serprino <small>(20 min., min. 2 pers.)</small> <small>(allergeni: latte, sedano, solfiti)</small>	€ 14,00
Fettuccine di pasta fresca con ragù della corte padovana ed asparagi <small>(allergeni: glutine, anidride solforosa e solfiti, sedano, uova)</small>	€ 12,00
Gnocchi di patate con Gorgonzola ed ortiche <small>(allergeni: glutine, latte, uova)</small>	€ 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

DURELLO BRUT LESSINI DOC - Tenuta Natalina Grandi	4,50 €
VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT - La Farra	5,00 €
PINOT BIANCO - Montegrande	4,00 €
TRAMINER VIOLA FRIULI AQUILEIA - Cà Tullio	4,50 €
SOAVE „Terre Lunghe“ - Vicentini Agostino	4,50 €
VALPOLICELLA "CAPITEL LUCCHINE" - Tedeschi	4,50 €
TAI ROSSO "Solo Lei" Biologico - Tenuta Natalina Grandi	4,50 €
CABERNET - Montegrande	4,00 €

## Secondi di pesce

*Grigliata di pesce dell' Adriatico <small>(allergeni: crostacei, molluschi, pesce, solfiti)</small>	18,00 €
Filetto di branzino con asparagi e pomodorini <small>(allergeni: pesce)</small>	16,00 €
* Gamberoni al sale <small>(allergeni: crostacei, solfiti)</small>	16,00 €
Baccalà alla vicentina con polenta <small>(allergeni: pesce, glutine, latte, solfiti)</small>	18,00 €
*Frittura di pesce (seppie, calamari e gamberetti) <small>(glutine, crostacei, molluschi, pesce, solfiti)</small>	16,00 €
*Paella de pescado <small>(su prenotazione, minimo 2 persone)</small> <small>(allergeni: crostacei, molluschi, pesce, sedano, soia, glutine, solfiti, senape)</small>	23,00 €

## Secondi di carne

Scaloppina di vitello con rucola e grana <small>(allergeni: glutine, latte, sedano)</small>	17,00 €
Tagliata di manzo profumata al timo	16,00 €
Filetto di manzo al Gorgonzola <small>(allergeni: glutine, latte)</small>	23,00 €
Coniglio disossato farcito agli asparagi <small>(allergeni: glutine, latte, sedano)</small>	16,00 €
<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 €
Tavolozza di legumi e verdure dell'orto	14,00 €
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