

## Apertura

Salmone di nostra affumicatura con crostini ( <i>allergeni: pesce, sedano, nei crostini glutine e latte</i> )	€ 14,00
*Insalata di mare con verdure dell'orto ( <i>allergeni: crostacei, molluschi, pesce, solfiti, sedano</i> )	€ 15,00
Tris di tortini vegetariani: agli asparagi, con ortiche, di ricotta con pomodorini e olive taggiasche ( <i>allergeni: glutine, latte, uova</i> )	€ 11,00
Prosciutto cotto di coppa di maialino di nostra produzione con insalatina primaverile e scaglie di Pecorino ( <i>allergeni: solfiti, latte, sedano</i> )	€ 11,00

## Primi piatti

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

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

## Secondi piatti

Filetto di branzino con asparagi e pomodorini <i>(allergeni: pesce)</i>	16,00 €
* Gamberoni al sale <i>(allergeni: crostacei, soffiti)</i>	16,00 €
Baccalà alla vicentina con polenta <i>(allergeni: pesce, glutine, latte, soffiti)</i>	18,00 €
Scaloppina di vitello con rucola e grana <i>(allergeni: glutine, latte, sedano)</i>	17,00 €
Tagliata di manzo profumata al timo	16,00 €
Filetto di manzo al Gorgonzola <i>(allergeni: glutine, latte)</i>	23,00 €
Coniglio disossato farcito agli asparagi <i>(allergeni: glutine, latte, sedano)</i>	16,00 €
<b>Carni alla brace:</b> Filetto di manzo 23,00 € - Pollo 14,00 €	
Grigliata mista: manzo, pollo, costine, salame <i>(il salame può contenere tracce di glutine, latte, soffiti)</i>	15,00 €
Tavolozza di legumi e verdure dell'orto	14,00 €
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*