

Apertura

Salmone di nostra affumicatura con crostini (<i>allergeni: pesce, sedano, nei crostini glutine e latte</i>)	€ 15,00
<i>Raccomandato dallo chef: l'affumicatura del salmone viene fatta da noi</i>	
*Insalata di mare con verdure dell'orto (<i>allergeni: crostacei, molluschi, pesce, solfiti, sedano</i>)	€ 15,00
*Capesante profumate al cognac (<i>allergeni: molluschi, solfiti,</i>)	€ 15,00
*Code di gamberi, riso venere e salsa curry (<i>allergeni: crostacei, solfiti, nella salsa glutine e latte</i>)	€ 15,00
Crostatina di pasta frolla con asparagi e crumble croccante (<i>allergeni: glutine, latte, uova, frutta a guscio, solfiti</i>)	€ 12,00
Prosciutto di cinghiale, ricotta profumata all'arancio, pane alle noci (<i>allergeni: solfiti, sedano, latte, glutine nel pane</i>)	€ 12,00
<i>Raccomandato dallo chef: la ricotta viene profumata in forno da noi con arance fresche</i>	
Sopressa nostrana con asparagi bolliti e mimosa d'uovo (<i>allergeni: solfiti</i>)	€ 12,00

Primi piatti

*Tagliolini allo scoglio (<i>allergeni: glutine, molluschi, pesce, crostacei, solfiti, sedano, uova</i>)	€ 15,00
*Risotto con carletti 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>)	€ 13,00
Gnocchi di patate con Gorgonzola ed ortiche (<i>allergeni: glutine, latte, uova</i>)	€ 13,00

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

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 (<i>chenin blanc</i>)	6,50 €
PROSECCO MILLESIMATO 2024 - <i>Tenuta Natalina Grandi</i>	5,50 €
PINOT BIANCO - <i>Montegrande</i>	5,00 €
SAUVIGNON del COLLIO VILLA RUNC - <i>Carpino</i>	5,50 €
BIANCO VENETO "Bianco Dama" (Garganega 80% Reasling 20%) <i>Dama del Rovere</i>	5,50 €
BARDOLINO ROSSO - <i>Menegotti</i>	5,50 €
VALPOLICELLA "Capitel Lucchine" - <i>Tedeschi</i>	5,50 €
CABERNET - <i>Montegrande</i>	5,00 €

Secondi di pesce

Filetto di branzino con asparagi e pomodorini <i>(allergeni: pesce)</i>	16,00 €
* Gamberoni al sale <i>(allergeni: crostacei, solfiti)</i>	16,00 €
Baccalà alla vicentina con polenta <i>(allergeni: pesce, glutine, latte, solfiti)</i>	19,00 €
*Frittura di pesce (seppie, calamari e gamberetti) <i>(glutine, crostacei, molluschi, pesce, solfiti)</i>	17,00 €
*Paella <i>de pescado</i> <i>(su prenotazione, minimo 2 persone)</i> <i>(allergeni: crostacei, molluschi, pesce, sedano, soia, glutine, solfiti, senape)</i>	24,00 €

Secondi di carne

Scaloppina di vitello con rucola e grana <i>(allergeni: glutine, latte, sedano)</i>	17,00 €
Tagliata di manzo profumata al timo	17,00 €
Filetto di manzo al Gorgonzola <i>(allergeni: glutine, latte)</i>	24,00 €
Coniglio disossato farcito agli asparagi <i>(allergeni: glutine, latte, sedano)</i>	16,00 €
Carni alla brace: Filetto di manzo 24,00 € - Pollo 14,00 €	
Grigliata mista: manzo, pollo, costine, salame <i>(il salame può contenere tracce di glutine, latte, solfiti)</i>	15,00 €
Tavolozza di legumi e verdure dell'orto	15,00 €
Contorni di stagione <i>(le verdure possono essere saltate con la pancetta)</i>	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

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