

Apertura

Salmone affumicato con crostini, bavarese di mozzarella di bufala e insalatina di pomodorini e basilico (<u>allergeni</u>: latte nella caprese; pesce, sedano; nei crostini glutine e latte)	€ 15,00
<u>Raccomandato dallo chef: l'affumicatura del salmone viene fatta da noi</u>	
*Insalata di mare con verdure dell'orto (<u>allergeni</u>: crostacei, molluschi, pesce, soffiti, sedano)	€ 15,00
*Capesante profumate al cognac (<u>allergeni</u>: molluschi, soffiti)	€ 15,00
Torta salata di ricotta, verdure ai ferri e pomodorini (<u>allerg</u>: glutine, latte, uova, sedano, frutta secca)	€ 12,00
Prosciutto cotto di coppa di maialino, insalatina estiva e scaglie di Pecorino (<u>allergeni</u>: soffiti, latte, sedano)	<u>Raccomandato dallo chef: il prosciutto lo prepariamo noi dalla coscia di maialino</u> € 12,00
Speck d'oca affumicato, lardo alle erbe e pane tostato (<u>allergeni</u>: soffiti, glutine nel pane)	€ 12,00

Primi piatti

*Tagliolini allo scoglio (<u>allergeni</u>: glutine, molluschi, pesce, crostacei, soffiti, sedano, uova)	€ 15,00
*Risotto con melone e gamberetti (20 minuti, min. 2 persone) (<u>allergeni</u>: crostacei, molluschi, pesce, latte, sedano, soffiti)	€ 15,00
Risotto ai porcini (20 min., min. 2 pers.) (<u>allergeni</u>: latte, sedano)	€ 14,00
Fettuccine al basilico con ragù della corte padovana e pomodorini (<u>allergeni</u>: glutine, anidride solforosa e soffiti, sedano, uova)	€ 13,00
Gnocchi di patate con speck e funghi (<u>allergeni</u>: glutine, latte, uova)	€ 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

PROSECCO DOC MILLESIMATO 2024/25 Bio - Tenuta Natalina Grandi	5,00 €
DURELLO BRUT LESSINI DOC Bio - Tenuta Natalina Grandi	5,50 €
PINOT BIANCO - Montegrande	5,00 €
TRAMINER AROMATICO „Viola“ Friuli Aquileia - Cà Tullio	5,50 €
BIANCO VENETO “Bianco Dama” (Garganega 80% Reasling 20%) Dama del Rovere	5,50 €
BARDOLINO ROSSO - Menegotti	5,50 €
VALPOLICELLA “Capitel Lucchine” - Tedeschi	5,50 €
CABERNET - Montegrande	5,00 €
VINO SFUSO	
Bianco e Rosso dei Colli Euganei: 1/4 litro 3,50 € - 1/2 litro 5,50 € - 1 litro 8,50 €	
Prosecco: 1/4 litro 4,00 € - 1/2 litro 6,50 € - 1 litro 9,50 €	

Secondi di pesce

Filetto di branzino con crema di patate agli agrumi (<u>allergeni</u>: pesce, latte)	17,00 €
* Gamberoni al sale (<u>allergeni</u>: crostacei, soffiti)	16,00 €
Baccalà alla vicentina con polenta (<u>allergeni</u>: pesce, glutine, latte, soffiti)	19,00 €
*Frittura di pesce (seppie, calamari e gamberetti) (glutine, crostacei, molluschi, pesce, soffiti)	17,00 €
*Paella <i>de pescado</i> (su prenotazione, minimo 2 persone) (<u>allergeni</u>: crostacei, molluschi, pesce, sedano, soia, glutine, soffiti, senape)	25,00 €

Secondi di carne

Scaloppina di vitello con rucola e grana (<u>allergeni</u>: glutine, latte, sedano)	17,00 €
Tagliata di manzo profumata al timo	18,00 €
Filetto di manzo al Gorgonzola (<u>allergeni</u>: glutine, latte)	25,00 €
Petto d'anitra all'aceto balsamico e miele (<u>allergeni</u>: glutine, latte, sedano)	17,00 €
Carni alla brace: Filetto di manzo 25,00 € - Pollo 14,00 €	
Grigliata mista: manzo, pollo, costine, salame (il salame può contenere tracce di glutine, latte, soffiti)	16,00 €
Tavolozza di legumi e verdure dell'orto	15,00 €

Contorni di stagione (le verdure possono essere saltate con la pancetta)	4,50 €
Pane, crackers e coperto	4,00 €

Si avvisa la gentile clientela che la FATTURA va richiesta prima della stampa dello scontrino fiscale

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