Apertura

Salmone affumicato con crostini *(allergeni: pesce, sedano; nei crostini glutine e latte)* € 15,00

Raccomandato dallo chef: l'affumicatura del salmone viene fatta da noi

*Insalata di mare con verdurine dell'orto *(allergeni: crostacei, molluschi, pesce, solfiti, sedano)* € 15,00

*Capesante profumate al cognac *(allergeni: molluschi, solfiti,)* € 15,00

Torta salata di ricotta e zucca con funghi *(allerg: glutine, latte, uova, sedano, frutta secca)* € 12,00

Prosciutto cotto di coppa di maialino, insalatina invernale e scaglie di Pecorino € 12,00
(allergeni: solfiti, latte, sedano) ***Raccomandato dallo chef : il prosciutto lo prepariamo noi dalla coppa del maialino***

Culaccia di Parma con ricotta profumata all'arancio *(allergeni: solfiti)* € 12,00

Primi piatti

*Tagliolini allo scoglio *(allergeni: glutine, molluschi, pesce, crostacei, solfiti, sedano, uova)* € 15,00

*Risotto di pesce *(20 minuti, min. 2 persone)* € 15,00
(allergeni: crostacei, molluschi, pesce, latte, sedano, solfiti)

Risotto con zucca e radicchio di Treviso *(20 min., min. 2 pers.)* *(allergeni: latte, sedano)* € 14,00

Fettuccine fatte in casa con gallina imbriaga tagliata al coltello e chiodini € 13,00
(allergeni:: glutine, anidride solforosa e solfiti, sedano, uova)

Gnocchi di patate con speck e funghi *(allergeni: 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

VOUVRAY METHODE TRADITIONNELLE BRUT - *Domaine Vigneau-Chevreau*	6,50 €
PROSECCO DOC MILLESIMATO 2025 Bio - *Tenuta Natalina Grandi*	5,50 €
PINOT BIANCO - *Montegrande*	5,00 €
TRAMINER AROMATICO "Viola" Friuli Aquileia - *Cà Tullio*	5,50 €
LUGANA "Ora" - *Perla del Garda*	5,50 €
BONARDA OLTREPO' PAVESE "Il Cassino" - *Alessio Brandolini*	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, spinaci e salsa all'arancio *(allergeni: pesce, glutine, latte)* 17,00 €

* Gamberoni al sale *(allergeni: crostacei, solfiti)* 16,00 €

Baccalà alla vicentina con polenta *(allergeni: pesce, glutine, latte, solfiti)* 19,00 €

*Frittura di pesce (seppie, calamari e gamberetti) *(glutine, crostacei, molluschi, pesce, solfiti)* 17,00 €

*Paella *de pescado* *(su prenotazione, minimo 2 persone)* 25,00 €
(allergeni: crostacei, molluschi, pesce, sedano, soia, glutine, solfiti, senape)

Secondi di carne

Scaloppina di vitello ai finferli *(allergeni: glutine, latte, sedano)* 17,00 €

Tagliata di manzo profumata al timo 18,00 €

Filetto di manzo al Gorgonzola *(allergeni: glutine, latte , sedano)* 25,00 €

Petto d'anitra all'aceto balsamico e miele *(allergeni: 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, solfiti)* 16,00 €

Formaggio Asiago fuso, chiodini e polenta abbrustolita 15,00 €

Tavolozza di legumi e verdurine 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*