

## ANTIPASTI

Crocchetta di baccalà frita, crema di patate di montagna allo scalogno  
Baccalà mantecato, chips di polenta soffiata e cipolla caramellata  
Euro-12.00

---

Polpo saltato alla soya e pak-choi , crema di carote bruciate, mandorle,  
maionese al baccalà  
Euro-10.00

---

Capasanta avvolta nella pasta phillo, salsa alla zucca e corallo  
Euro – 12.00

---

Tartare di manzo al tartufo nero,  
chips di polenta e riso nero  
Euro – 12.00

---

Salame nostrano ai ferri con balsamico al miele di castagno,  
giardiniera, cipolla viola in agrodolce e polenta  
Euro 10.00

---

Tagliere di salumi tipici con formaggi  
Euro – 10.00

## PRIMI PIATTI

Risotto di Vialone nano Az.Agricola Melotti (Isola della Scala)  
al tartufo nero dei Colli Berici (min. 2 pz)  
Euro - 16.00

---

Bigoli al torcio all'anatra  
Euro - 12.00

---

Caramelle verdi ripiene di ragù di agnello,  
topinambur, cialde di grana e coulis di frutti di bosco  
Euro - 12.00

---

Gnocchi di patate con ragù di cinghiale, lamponi e salvia fritta  
Euro - 12.00

---

Fettuccine agli asparagi  
Euro - 12.00

---

Tagliolini al nero di seppia con ragù di crostacei, maionese di corallo,  
pistacchio e caviale di olive nere  
Euro - 14.00

---

Crema di pastinaka e mele renette, yogurt bianco,  
ricotta affumicata e semi di girasole  
Euro - 12.00

## **SECONDI PIATTI**

Baccalà alla “Vicentina”  
con polenta  
Euro – 18.00

---

Moscardini in umido alla Chioggiotta con polenta  
Euro – 16.00

---

Filetto di Branzino farcito di pomodori ciliegino,  
verdurine croccanti e salsa teriyaki  
Euro-16.00

---

Petto d’anatra CBT con riduzione di Valpolicella,  
gratin di patate  
Euro-18.00

---

Filetto di vitello CBT al lardo di Colonnata e tartufo nero  
con polenta morbida  
Euro – 18.00

---

## **ALLA GRIGLIA**

Tagliata di cuberoll (Irlanda)

Euro 20.00 a porzione

Costine di agnello al timo - Euro 18.00

Filetto di scottona – Euro 20.00

Filetto di cervo al tartufo nero – Euro 22.00

Braciola di vitello nazionale - Euro 20.00

Petto di pollo - Euro 15.00

Bracioline di maialino iberico - Euro 18.00

Formaggio Dobbiaco con funghi porcini - Euro 14.00

COSTATA NOSTRANA VENETA 40 GIORNI FROLLATURA – 500 hg € 25.00

## **LA NOSTRA SELEZIONE DI COSTATE MEDIO/ALTA MAREZZATURA -DRY AGED-**

SAKURA HANAMI SIMMENTAL (HR), MIN. 50 GIORNI FROLLATURA - 8.00 €/hg

SAKURA YOZA VACCA VECCHIA PADANA (IT)

MIN. 50 GIORNI FROLLATURA – 7.50 €/hg

RED KROWA (POLONIA), MIN. 50 GIORNI FROLLATURA – 7.00 €/hg

SASHI (FINLANDIA) - 50 GIORNI FROLLATURA – 7.00 €/hg

