

## APPETIZERS

<b>Herbs, flowers and vegetables</b> from our kitchen garden on yogurt sauce ( 1, 3, 5, 7 )	<b>12</b>
<b>Traditional cured beef tartare</b> with mustard mayonnaise dressing (3, 10, 11)	<b>13</b>
<b>Summery salad</b> with flowers, herbs and strawberries ( 1 )	<b>10</b>
<b>Aubergine</b> with tuna sauce and capers (3, 4, 11)	<b>12</b>
<b>Steamed trout</b> and “ovett” beans salad ( 4, 11 )	<b>12</b>
<b>Little octopus</b> , fennel, olives and citrus fruits salad ( 14, 11 )	<b>13</b>

## FIRST COURSES

<b>Gnocchi</b> with Berici’s black truffle (1, 3, 7 )	<b>13</b>
<b>Pink spaghetti</b> with rabbit and olives ragout (1, 3, 7, 11)	<b>13</b>
<b>Risotto</b> with aromatic herbs from our kitchen garden (min.2 people) (7, 11)	<b>13</b>
<b>Tagliolini</b> with aubergines, garlic herb and cherry tomatoes confit (1, 3)	<b>12</b>
<b>Bigoli</b> with wild camomile, green beans and anchovies (1, 3, 4 )	<b>12</b>

## MAIN COURSES

<b>Grilled</b> millefeuille of beef with roasted potatoes ( 1 )	<b>16</b>
<b>Roasted Guinea</b> fowl with sage dressing and peas (7, 11)	<b>16</b>
<b>Rabbit</b> cooked in lavender and served with polenta ( 9 )	<b>15</b>
<b>Steamed char trout</b> fillet with nuts and herbs oil served with zucchini ( 4, 8 )	<b>17</b>
<b>Baccalà</b> alla vicentina (typical salt cod swimmereed in milk) (4, 7)	<b>17</b>
<b>Fried baby trouts</b> with salad (1, 4, 5, 7)	<b>18</b>

## DESSERTS

<b>Melon sorbet</b> ( f )	<b>4</b>
<b>Creme bruleè with berries and milk and lavand ice-cream</b> (3, 7, f )	<b>6</b>
<b>Vasetto: hazelnut ice cream with chocolate crumble</b> (1, 7, 8, f )	<b>5</b>
<b>Cherries jam tart with vanilla ice cream</b> (1, 3, 7)	<b>6</b>
<b>Peaches, apricots and mint salad</b> ( f )	<b>5</b>

**f**= i piatti che riportano questo simbolo sono a disposizione anche nella versione senza glutine ma è necessario avvisare il personale di sala per averli.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011:

- 1** Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2** Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3** Uova e prodotti a base di uova
- 4** Pesce e prodotti a base di pesce
- 5** Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6** Soia e prodotti a base di soia
- 7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8** Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti
- 9** Sedano e prodotti a base di sedano
- 10** Senape e prodotti a base di senape
- 11** Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- 13** Lupini e prodotti a base di lupini
- 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

If you require information about allergenic ingredients in the dishes we serve, we ask you to speak to the manager, prior to ordering.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento ce 853/2004, allegato iii, sezione viii, capitolo 3, lettera d, punto 3.

In mancanza di prodotto fresco, in questo locale potrebbe essere servito congelato o surgelato e in base alla stagionalità e alla reperibilità.  
Per ogni ulteriore informazione chiedete al nostro personale di sala.

In the case of non-availability of the product, they could be used frozen ingredients.



