

"Moèche" fritte e polentina	€ 15,00
Erbe di campo a vapore con code di gamberi al bacon	€ 12,00
Tartare di manzo con maionese alla senape e cipolla in composta	€ 14,00
Fritto di verdure, fiori ed erbe su salsa allo yogurt	€ 12,00
"Le medaje del mas.cio": ossocòlo, sopressa riserva, salame, pancetta e giardiniera	€ 11,00
Misticanza d'erbe e fiori dall' orto officinale e agretti alla frutta	€ 9,00

## Primi piatti

Risotto con gli asparagi e "bruscandoli" ( cime di luppolo)	€ 13,00
Tagliatelle al nero di seppia con seppioline e "bisi" freschi	€ 14,00
Bigoli all 'erba maresina e concassè di pomodoro ....oppure con l'arna (anitra)	€ 12,00
Tagliolini al tartufo dei Berici	€ 13,00
Fiore di raviolo al ragout di coniglio su vellutata di cerfoglio e spugnole	€ 15,00
Crema rinfrescante di ortiche e mandorle tostate	€ 12,00

## Secondi piatti

"Cavrèto ròsto con i bruscandoli e pissacàn" (radicchio di campo)	€ 17,00
Guanciaie al mosto di Clinto con polentina e piselli	€ 17,00
Millefoglie di manzo con patate al forno e insalatina di cappuccio	€ 18,00
"Scartosso" di avannotti di Risorgiva e polentina fritti	€ 20,00
Baccalà alla vicentina con polenta di Marano	€ 18,00
L'ASPARAGO E IL CARCIOFO : varietà, abbinamenti, consistenze e cotture diverse	€ 20,00