

## Antipasti

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
* Tartare di manzo con maionese di senape al miele e cipolla di Tropea	€ 14,00
* Salmerino in carpaccio e affumicato su insalatina con pomodorini	€ 13,00
* Crema rinfrescante di pomodoro datterino, ricotta e basilico greco	€ 10,00

## Primi piatti

Ravioli al crescione ripieni di branzino su guazzetto di gamberi e schie	€ 14,00
* Bigoli con tèghe spago, erba maresina e concassè di pomodoro	€ 12,00
oppure tradizionali Bigoli con l' àrna (ragout d'anitra)	€ 11,00
* Tagliolini al tartufo dei Berici	€ 13,00
* Lasagnette con i porcini, finferli, spugnole e maggiorana	€ 13,00
* Gargati ciclamino al ragout di coniglio, olive taggiasche e origano fresco	€ 12,00

## Secondi piatti

* Melanzana tonnata, capperi e focaccia al sale di santoreggia	€ 16,00
* Guancetta di vitello all'acetosella con misticanza al melone	€ 17,00
* Millefoglie di manzo con patate al forno e insalatina cappuccio	€ 18,00
* Coniglio arrosto alla lavanda e zucchine grigliate	€ 16,00
Baccalà alla vicentina con polenta di Marano	€ 18,00
* Filetto di salmerino cotto a vapore alle erbe, pomodorini concassè e "tèghe spago"	€ 19,00
* piatti senza Glutine	