

Antipasti

- * *Crema fresca di datterini con cremoso al basilico e cialde di Vezzena* 12,00 €
- * *Tartara di manzo ai 3 condimenti: tartufo, senape e barbabietola allo zenzero* 14,00 €
- "Ossocòlo", sopressa riserva, salame e polenta brustolà* 13,00 €
- Melanzana tonnata e capperi ai sali di santoreggia* 13,00 €
- * *Carpaccio di salmerino con pesche grigliate e maionese alla rucola* 14,00 €
- Fritto di verdure, erbe e fiori su salsa allo yogurt* 13,00 €

Primi piatti

- * *Risotto ai fichi Brogiotti, formaggio Morlacco e pepe aromatico* 13,00 €
- * *Bigoli di S. Anna con "tèghe spago" ed erba maresina (oppure "con l'arna")* 12,00 €
- * *Fettuccine nere ai finferli e crema allo zafferano* 14,00 €
- Agnolotti al crescione ripieni di branzino su bisque di gamberi* 15,00 €
- Gnocchi di patate al tartufo dei Berici* 13,00 €
- Girelle ripiene alle erbe di campo con porcini e ricotta affumicata* 13,00 €

Secondi piatti

- * *Tosella del Pennar alla griglia con polenta, finferli e porcini* 17,00 €
- Avannotti di torrente e polentina fritti con insalatina di finocchio ed olive* 20,00 €
- * *Millefoglie di manzo grigliate al sale ed erbe fini con patate arrosto* 18,00 €
- Baccalà alla vicentina con polenta di Marano* 19,00 €
- * *Coniglio in casseruola alla lavanda con zucchine grigliate* 17,00 €
- * *Versione estiva del nostro "cappon in canèvera" con insalata di verdure agrodolci* 20,00 €
- * *Filetto di salmerino alle erbe con purè fresco di ceci, limone e capperi* 19,00 €
- * *Guancetta cbt al mosto di Clinto con "pendolon" (polenta di patate) e caponatina* 17,00 €

I piatti così contrassegnati sono disponibili anche **SENZA GLUTINE** con piccole modifiche. Si prega di avvisare

COPERTO EURO 2,00

Dolci

- * *Crema bruciata al rosmarino con gelato al fiordilavanda* € 7,00

- * *Insalatina di pesche con spuma alla menta* € 6,00

- * *Sorbetto al cucchiaio al lampone* € 5,00

- * *Il vasetto : gelato alla nocciola, caramello ai bagigi salati
e crumble al cioccolato* € 7,00

- Cheesecake al sambuco, limone e mirtilli* € 7,00

Vini dolci a bicchiere

- Moscato fior d'arancio Spumante - La Roccola Colli Euganei* € 4,00
- Torcolato - Vitacchio Breganze* € 6,00
- Clinto Passito - Anonimo (non Veneziano)* € 5,00
- Vin Santo - Monopolio Gambellara* € 5,00