

### Antipasti

Polenta, fonduta e funghi (1-6)  
€ 7,00

Tartare di Angus con salsa di stagione  
€ 9,00

Parmigiana in ciotola (1-6)  
€ 7,00

Tagliere di malga (affettati-formaggi)  
con gnocco fritto (1-6)  
€ 8,00

Zuppa/Vellutata del giorno (6)  
€ 7,00

Fagottino/Sformato morbido  
del giorno (1-6-7)  
€ 8,00

### Secondi in tecia o al forno

Lumache alla vicentina  
con polenta (1-6)  
€ 15,00

Spezzatino di cervo o capriolo o cinghiale  
con polenta (1-9)  
€ 18,00

Coniglio o germano in tecia  
€ 16,00

### Contorni

Contorni Misti del giorno 4€

*Come.....*

*Patate al forno, Peperonata,  
Verdura Cotta, Fagioli*

### Primi

Gnocchi fatti in casa con patate di Selva  
con sughi a scelta \* (1-7-8-9)  
€ 9,00

Gargati fatti in casa  
con sughi a scelta \* (1-8)  
€ 8,00

Bigoli fatti in casa  
con Anitra o Ragù rosso (1-7-9)  
€ 8,00

Fettuccine fatte in casa  
con Tartufo Nero o Porcini\* (1-6-7)  
€ 9,00

*\*I nostri sughi fatti in casa :*

*Anitra, Pesto, Funghi\*, Ragù rosso, Burro e Salvia,  
Tartufo, Verdure Spadellate, Fiori di Zucca e Crudo*

### Selezione di Carni alla Brace

Costate da min.1Kg - Fiorentina da min. 1,2Kg

Pollo € 13,00  
Mezzo Galletto € 14,00  
Galletto intero € 16,00

Filetto di Angus con olio al rosmarino  
€ 20,00

Filetto di Angus con tartufo o ai porcini\*  
€ 22,00

Costata Veneto, Finlandia, Austria, Irlanda, Spagna  
€ 44,00 al Kg

Fiorentina Veneto, Finlandia, Austria, Irlanda, Spagna  
€ 48,00 al Kg

Tomahawk (Irlanda Angus)  
€ 43,00 al Kg

Costate e Fiorentina Top Premium (selezioni speciali)  
€ 55,00 al Kg

Grigliata Veneta  
(Braciola, salsiccia, pollo, costicine e Tagliata di Filetto)  
€ 19,00 (min 2 persone)  
tempo di attesa 30min

## Menù Degustazione Tomahawk

€ 44,00 (a persona) - min. 2 persone

Antipasto a scelta

Un Tomahawk Angus Irlanda di circa 1,3kg

Contorno di stagione

Dessert

Acqua e caffè escluso vino e coperto.

## Menù Degustazione Fiorentina

€ 46,00 (a persona) - min. 2 persone

Antipasto a scelta

Una Fiorentina del giorno 1,3/1,4 Kg circa

Contorno di stagione

Dessert

Acqua e caffè escluso vino e coperto.

## Menù Degustazione Costata

€ 43,00 (a persona) - min. 2 persone

Antipasto a scelta

Una Costata del giorno 1,3/1.4 Kg circa

Contorno di stagione

Dessert

Acqua e caffè escluso vino e coperto.

## Menù Degustazione Grigliata Veneta

€ 29,00 (a persona) - min. 2 persone  
(non sono inclusi vino e coperto)

Antipasto o primo a scelta

una porzione di 300gr di carne mista a persona  
(costine, pollo, braciola, salsiccia, tagliata)

Contorno di stagione

Dessert

Acqua e caffè

## Menù Bambini

Pasta corta o gnocchi  
con ragù rosso, pomodoro o anitra (1-7-9)  
€ 7,00

Braciola o salsiccia o pollo  
con patatine fritte\*/al forno (14)  
€ 8,00

## Dessert del giorno fatti in casa

Come....

Tiramisù al bicchiere (1-6-7)

€ 4,00

Panna cotta (6-7)

€ 4,00

Cheesecake del giorno (1-6-7)

€ 5,00

Dolce ai 3 Cioccolati (6)

€ 5,00

Bavarese al Caffè e Cioccolato (6-7)

€ 5,00

Crostata del giorno (1-6-7)

€ 5,00

*COPERTO € 2,00 a persona*

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari non esitare a chiedere informazioni sul nostro cibo e/o bevande, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Gli ingredienti contrassegnati da asterisco \* potrebbero in alcuni periodi dell'anno essere surgelati all'origine .

## Lista degli allergeni

<b>GLUTINE</b> Cereals containing Wheat		1	8		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> Nuts
<b>CROSTACEI</b> Crustaceans		2	9		<b>SEDANO</b> Celery
<b>PESCI</b> Fish		3	10		<b>SENAPE</b> Mustard
<b>ARACHIDI</b> Peanuts		4	11		<b>SEMI DI SESAMO</b> Sesame
<b>SOIA</b> Soya		5	12		<b>LUPINO</b> Lupin
<b>LATTE</b> Milk		6	13		<b>MOLLUSCHI</b> Molluscs
<b>UOVA</b> Eggs		7	14		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> Sulphur Dioxide (Sulphites)