




Proposte dello Chef

Si prega di avvisare il personale in caso di intolleranze alimentari. Tutti i piatti possono contenere tracce di allergeni.

ANTIPASTI

- Cannoli croccanti con hummus di ceci, gocce di peperone e pomodorini padellati al basilico**  € 13,00
[Allergeni: Glutine – Sesamo - Aglio]
- Fiocco di crudo, fichi e pane tostato**  € 13,00
[Allergeni: Glutine]
- Passatina di borlotti di Lamon, code di gambero lardellate e rosmarino**  € 13,00
[Allergeni: Sedano – Crostacei – Pesce e derivati - Aglio]



PRIMI PIATTI VEGANI / VEGETARIANI

- Gnocchi di zucca e patate, cacio pepe e funghi** € 12,00
[Allergeni: Glutine – uova - Lattosio - Sedano - Aglio]

PRIMI PIATTI DI CARNE

- Tagliolini con fegatini di pollo e tartufo nero dei Berici**  € 12,00
[Allergeni: Glutine – Uova – Lattosio – Sedano]
- Pappardelle al cacao con faraona di cortile e castagne**  € 13,00
[Allergeni: Glutine – Uova - Lattosio – Sedano – Anidride solforosa]

PRIMI PIATTI DI PESCE

- Spaghetti con crema di avocado, salmerino, concassè di pomodoro e colatura di alici**  € 13,00
[Allergeni: Glutine – Crostacei - Sedano – Pesce - Aglio]
- Fettuccine al nero di seppia da noi fatte con riccioli di mazzancolle gocce di peperone e agrumi autunnali**  € 14,00
[Allergeni: Glutine – Lattosio - Uova - Pesce e derivati– Crostacei - Sedano – Anidride Solforosa - Aglio]

SECONDI PIATTI DI CARNE

- Fegato di vitello alla Veneziana**  € 16,00
[Allergeni: Lattosio - Anidride Solforosa - Sedano]

SECONDI PIATTI DI PESCE

- Filetto di orata in guazzetto con crostini di pane**  € 18,00
[Allergeni: Glutine - Lattosio – Crostacei - Pesce e derivati – Sedano – Anidride solforosa - aglio]

Menù della tradizione

Si prega di avvisare il personale in caso di intolleranze alimentari. Tutti i piatti possono contenere tracce di allergeni.

ANTIPASTI

Tagliere di sopressa nostrana con polenta grigliata (la polenta è di mais ma non garantita)  € 12,00
[Allergeni:]

Baccalà mantecato con polenta di mais ai ferri (la polenta è di mais ma non garantita)  € 13,00
[Allergeni: Pesce e derivati – Lattosio – Aglio]

PRIMI PIATTI DI CARNE/PESCE

Pennette al pomodoro / ragù  € 8,50
[Allergeni: Glutine – Uova – Lattosio – Sedano]

Bigoli all'anitra  € 10,00
[Allergeni: Glutine – Uova – Sedano – Anidride Solforosa]

SECONDI PIATTI DI CARNE

Braciola / Nodino di Vitello  € 15,00

Galletto disossato alla brace leggermente piccante  € 15,00
[Allergeni: Aglio]

Tagliata di manzo neutra (viene servita con bouquet di insalata, carote e cavolo capuccio bianco)  € 16,00

Tagliata di manzo con zucca in saor  € 18,50
[Allergeni: Aglio]


Costata di Scottona Blonde di "Pantano Carni"   (secondo disponibilità)  7,50 / hg

SECONDI PIATTI DI PESCE

Frittura mista € 14,50
[Allergeni: Glutine - Crostacei – Pesce e derivati – Molluschi]

Frittura mista con pescetto € 15,00
[Allergeni: Glutine – Crostacei – Pesce e derivati – Molluschi]

Anguilla brasata al lauro (secondo disponibilità del mercato) € 18,50
[Allergeni: Glutine – Pesce e derivati – Lattosio – Anidride solforosa]

Baccalà alla vicentina con polenta di mais ai ferri (la polenta è di mais ma non garantita)  € 18,50
[Allergeni: Pesce e derivati – Lattosio]

Contorni cotti singoli / Contorni di stagione crudi    € 4,00

Patatine fritte   € 4,00


Coperto € 2,50

 Adatti per celiaci.

 Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere surgelati.

 Adatti per celiaci apportando alcune variazioni.
Un sovrapprezzo di € 1,00 verrà applicato per la pasta no glutine.

 Piatto vegano.

 Piatto che prevede lattosio ma con possibilità di ordinare il piatto senza lattosio.