

MANGIARE È INCORPORARE UN TERRITORIO

(Jean Bruhnes)

che siano piatti della tradizione veneta,
nostre personali interpretazioni del territorio,
o prodotti che vengono da lontano,
tutto ciò che vi proponiamo
nasce dalla passione di piccoli produttori artigianali,
dal profondo rispetto per la natura,
e dal nostro amore per la buona cucina

Vuoi assaggiare più piatti?

Quelli contrassegnati con il simbolo Ø possono essere realizzati in porzione "ridotta"

SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI E SALUMI LOCALI

0 Ø

25 15

TAGLIERE DI SOLI SALUMI oppure SOLI FORMAGGI LOCALI

18 11

LA CROCIATA ALLA BONACOLSI

salume di alta artigianalità ottenuto dalla pancia di maiale allevato allo stato brado,
caratterizzato da una lunga stagionatura in cotenna, avvolto in stecche di legno di pino e faggio. Viene servita con focaccia calda e verdure in agrodolce

20 13

TARTUFO BIANCO (DA OTTOBRE A DICEMBRE - SECONDO DISPONIBILITÀ SETTIMANALE)

0 Ø
7g 4g

TARTAR DI FILETTO CON UOVO STRAPAZZATO E TARTUFO BIANCO

servita con pepe nero al mulinello

80 47

TORTELLINI CON SPUGNOLE E TARTUFO BIANCO

in fonduta di formaggi di montagna

90 52

TAGLIOLINI AL DOPPIO BURRO E TARTUFO BIANCO

con asiago stravecchio

60 37

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE E TARTUFO BIANCO

con burro fuso e pepe nero

60 37

TARTUFO BIANCO AL GRAMMO

da aggiungere a piacere su ogni portata del menu

7

ANTIPASTI

LINGUA SALMISTRATA

Tagliata sottile, con la nostra giardiniera, salsa di erbe e scaglie di Asiago vecchio

0 0

15 9

LA TARTAR DI FILETTO DI MANZO

condita con acciughe, capperi, tuorlo, prezzemolo, senape, worchester, olio, limone, tabasco, sale, pepe - servita con maionese al burro e polenta soffiata

25 15

CARDONCELLO AL BURRO

salsa verde di prezzemolo e acciuga, fegato grasso ghiacciato

20 13

POLPO ALLA PIASTRA

con crema di patate al limone;
insalata di pomodori secchi, prezzemolo, sedano, peperone e cipollotto

25 15

CAPPESANTE GRATINATE (3pz)

con pangrattato, parmigiano, prezzemolo e burro.
servite con salsa del suo corallo al vino bianco

25

PASTA E RISO

BIGOLI ALL'ANATRA

il sugo è realizzato "in bianco" secondo una antica ricetta di famiglia

0 0

18 11

GNOCCHI DI RICOTTA AL BURRO FUSO

con salvia e Granpennar stagionato

15 9

RISOTTO AI PORCINI (min. 2 porzioni)

mantecato con Burro Superiore F.lli Brazzale e pepe nero al mulinello

22

PASTA E FAGIOLI ALLA VENEZIANA

preparata con fagioli freschi e brodo intenso di carni miste,
mantecata con burro di montagna e Asiago stravecchio,
servita con soffritto di aglio, peperoncino, prezzemolo e acciughe del Cantabrico

20

LINGUINE ALL'ASTICE BLU

già completamente spolpato, con sughetto di pomodoro e olio al basilico

45 25

CARNE

0 0

BRASATO DI MANZO AL RIPASSO DELLA VALPOLICELLA

con purè di patate al burro di montagna

22

QUAGLIA RIPIENA ARROSTO

ripiena di verza e salsiccia; servita con purè di patate al burro di montagna

28

15

FILETTO ALLA ROSSINI

filetto di manzo al burro, fegato grasso di anatra, jus di manzo e tartufo nero (ricetta originale)
oppure
con tartufo bianco (7g)

70

110

PESCE

0 0

SEPE COL POCIO

seppie cotte in umido con carota, sedano, cipolla, pomodoro ed erbe aromatiche

22

BISATO

anguilla fritta con cavolfiore alla brace e salsa alle spezie

38

22

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

sogliola intera cotta in tegame con burro di montagna,
limone, prezzemolo e pepe nero al mulinello

35

QUINTO QUARTO

0 0

LA TRIPPA IN FRICASSEA

stufata con porro, mantecata con formaggio Asiago Stravecchio, tuorlo e succo di limone

18

10

CERVELLA FRITTE

con insalatina aromatica, crema di patate e salsa verde

20

13

ANIMELLE AL BURRO

cipolla alla brace, salsa alle spezie montane

25

Tutti i piatti di **CARNE, PESCE, QUINTO QUARTO E BRACE**,
se ordinati come prima portata, o portata unica, richiedono una attesa di circa 25-30 minuti

BRACE

	0	Ø
GAMBERONI	28	17
PICCIONE	45	25
FILETTO DI MANZO	28	
COSTOLETTA DI VITELLO	25	
FIorentina di Manzetta Prussiana Maturata in dry-age per più di 60 giorni. Il personale vi elencherà i tagli disponibili	(all'etto) 8	

CONTORNI

INSALATA VERDE / MISTA	5/8
PATATE ARROSTO	6
FUNGHI MISTI TRIFOLATI	12
PURE' DI PATATE AL BURRO DI MONTAGNA	8

Coperto

comprensivo di un cestino del nostro pane fatto in casa e burro salato "Fratelli Brazzale" montato Euro 4

ogni **cestino del pane** aggiuntivo Euro 2

Burro salato "Fratelli Brazzale" montato aggiuntivo Euro 2

Tutto ciò che proponiamo nel nostro menu è fatto in casa. Usiamo materia prima freschissima, e in caso di prodotti congelati all'origine, solo se questi rispecchiano i nostri canoni di qualità. Alcuni prodotti, dopo essere stati da noi lavorati vengono trattati con processo di abbattimento rapido di temperatura e conservati a temperatura negativa fino al loro utilizzo (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04). Questo ci permette di garantire la perfetta salubrità dei nostri piatti e mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche.

Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti alimentari che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio