

## Antipasti

Selezione di salumi e formaggi delle nostre terre (*solfiti, latticini, senape)	€ 14
Moscardino alla veneziana su cipolla affumicata e clementine (*molluschi, sedano)	€ 16
Asparagi bianchi gratinati, uovo a bassa temperatura, crema di patate, caviale di trota e guanciaie croccante (*latticini, pesce, solfiti)	€ 15
Battuta di manzo con cardoncelli marinati e chutney di rabarbaro (*senape, glutine)	€ 16
Noci di capesante su crema di piselli e frutto della passione (*molluschi, glutine)	€ 16
Sedano rapa fondente, crema di Giallo Blu e foie gras d'anatra (*latticini)	€ 17

## Primi Piatti

Spaghetti Monograno Felicetti all'estratto di cavolo viola e tartare di tonno allo yuzu (*glutine, pesce)	€ 16
Gnocchetti di patate all'aglio orsino e ragù di faraona (*glutine, uova, latticini)	€ 15
Tagliolino quadrato agli asparagi verdi, pomodori confitte e crema di mozzarella di bufala (*latticini, glutine, uova)	€ 15
Raviolo all'anatra, crema di piselli e spugnone (*glutine, uova, latticini)	€ 15
Risotto agli asparagi bianchi e gamberi alla puttanesca (*latticini, crostacei)	€ 16
Ditalini di pasta all'uovo, burro affumicato, estratto di pomodoro, aglio nero e peperoncino (*glutine, uova, latte)	€ 15

## Secondi Piatti

Trancio di tonno con ananas laccata al BBQ (*pesce, soia)	€ 22
Baccalà alla Vicentina (*glutine, latticini, pesce)	€ 18
Centrofolo su crema di piselli, asparagi bianchi e sauté di mazzancolle allo zafferano (*pesce, soia)	€ 22
Tentacolo di piovra fritto su melanzana al BBQ (*glutine, molluschi)	€ 20
Petto di fagiano marinato al summacco su cipolla di Cavennes caramellata	€ 20
Secreto di maialino iberico tostato, asparagi verdi e patate al burro (*latticini)	€ 20
Flat iron steak di manzo alle spugnone con crocchetta di patate (*glutine, uova, latticini)	€ 22

## La Griglia

Filetto di manzo alla brace	€ 24
Entrecôte di manzo alla brace	€ 21
Tagliata di manzo irlandese allo stato brado alla brace	€ 20
Petto di galletto allevato solo mais	€ 16
Flap steak al burro aromatizzato (*latticini)	€ 25

## Menù Degustazione

Valido se scelto da tutti i commensali (5 portate, bevande escluse)

Moscardino alla veneziana su cipolla affumicata e clementine  
Battuta di manzo con cardoncelli marinati e chutney di rabarbaro  
Risotto agli asparagi bianchi e gamberi alla puttanesca  
Secreto di maialino iberico tostato, asparagi verdi e patate al burro  
La nostra Torta delle Rose

**€ 55**

**Percorso 3 Vini € 16**

**Percorso 4 Vini € 20**

Coperto € 2,50

Gentile Cliente, La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a rivolgersi al responsabile di sala per tutte le informazioni relative al prodotto desiderato.