



MENÙ



RISTORANTE FRACANZANA

ANTIPASTI

Tortino di zucca su fonduta di Asiago e granella croccante (*glutine, latticini)	€ 12
Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo con crema di zenzero e prosecco (*crostacei, latticini)	€ 20
Carpaccio di baccalà marinato alla soia con gocce di broccoli selvatici al profumo di zafferano (*pesce, soia)	€ 18
Selezione del cacciatore: Salame di Capriolo, Salame di Chinghiale, Cervo fumè Bresaola di Cervo e giardiniera croccante (*solfiti)	€ 18
Black Angus affumicato con cipolle rosse caramellate (*solfiti)	€ 17

PRIMI PIATTI

Bigoli fatti in casa (con farina antica della Val Liona) con ragù d’anatra secondo la tradizione (*glutine, uova, latticini, sedano)	€ 15
Risotto con funghi Porcini e terra bruciata al tartufo e cacao (*latticini)	€ 18
Fettuccine ai tre gamberi: gambero d’Arbumasa, bisque di gambero e tartare di gambero rosso (*glutine, uova, crostacei)	€ 18
Gnocchi di patate di Selva al tartufo dei nostri colli (*glutine, uova, latticini)	€ 18
Maccheroncini “Gargato” al ragù di cervo (*glutine, sedano)	€ 17

SECONDI PIATTI

Battuta di Fassona Piemontese con burrata e tartufo nero (*latticini)	€ 20
Baccalà alla Vicentina (*glutine, latticini, pesce)	€ 22
Guancetta di maiale iberico brasata su purè di patate e la sua vellutata (*latticini, sedano)	€ 20
Tagliata di anatra al pepe Shichuan, miele e zenzero	€ 20

DAL MARE

Tutte le nostre grigliate comprendono patate al forno e una verdura di stagione

Frittura di calamari e gamberi (*molluschi, crostacei, glutine)	€ 18
Insalata di Valeriana con Capesante, Gambero “Arbumasa” e polipo al vapore con crema di zenzero e Champignon stufati (*molluschi, crostacei, latticini)	€ 20
Filetto di Ombrina su salsa Tocaì dei Colli Berici (*pesce, latticini)	€ 24
Pesce fresco pescato secondo arrivo (*pesce)	

DAL NOSTRO BRACIERE

Tutte le nostre grigliate comprendono patate al forno e una verdura di stagione

Tagliata di manzo alla brace della nostra selezione	€ 22
Filetto di manzo alla brace	€ 25
Petto di galletto allevato solo mais	€ 17
Tagliata di maialino “Iberico” in doppia cottura (*senape)	€ 21
Tagliata di Cervo CBT con balsamico di Casa Lovato	€ 24

La nostra selezione: carne premiata al World Steak Challenge 2025 <i>Miglior bistecca d'Europa e miglior costata al mondo: 2 medaglie d'oro, 1 d'argento per qualità, marmorizzazione e sapore.</i>	
Costata di manzo	€ 7 all’etto
Fiorentina	€ 8 all’etto

Coperto € 3,00

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.