



# LE NOSTRE PROPOSTE DI MARZO

## Antipasti

- SCAMPI CRUDI € 16,00
- 6 OSTRICHE FINE DE CLAIRE € 18,00
- VARIETÀ DI CRUDI DI MARE € 25,00  
Selezione di pescato fresco del giorno
- TARTARE DI CARNE € 10,00  
Pregiata carne di vitellone Azienda Agricola “ALPINA CARNI” dell’altopiano di Asiago
- INSALATINA DI GAMBERI CON CARCIOFI JULIENNE E ZENZERO € 9,00  
Code di Gamberi al vapore su letto di misticanza con julienne di carciofi crudi, con olio zenzero
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA porzione da gr. 100 € 6,00  
Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi
- FRITTATINA DI BRUSCANDOLI E PATATE € 8,00  
Servita su tegamino in terracotta, a base di patate, uova, formaggio e bruscandoli
- CULATELLO DI PARMA porzione da gr.100 € 12,00  
Parte della coscia stagionato 36 mesi



- CARPACCIO DI VITELLONE CON PUNTE DI  
“**ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO DOP**” E TARUTFO NERO € 9,00  
Asparagi bianchi di Bassano DOP cotti al vapore, con sopra fettine fine di manzo,  
profumati con tartufo nero
- SALMONE FRESCO CON PUNTE DI “**ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO DOP**”  
A JULIENNE E GINGER € 9,00  
Salmone fresco scaloppato, su letto di valeriana, con  
Asparagi bianchi di Bassano DOP di crudi a julienne e zenzero



# LE NOSTRE PROPOSTE DI MARZO

## Primi piatti

- **SCHLUTZKRAPFEN DI RICOTTA E SPINACI** € 8,00  
Mezzelune di ricotta e spinaci con farina di segale al burro fuso e formaggio
- **RAVIOLI VERDI RIPIENI CON BRANZINO CONVONGOLE** € 11,00  
Pasta fresca ripiena con polpa di branzino, accompagnata con sauté di vongole
- **BIGOLI CON RAGU DI CARNE AL COLTELLO** € 8,00  
Pasta fresca servita condita con ragù di manzo e vitello



- **FETTUCCHINE CON “ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO DOP” E CARLETTI** € 9,00  
Pasta fresca fatta in casa con Asparagi bianchi di Bassano DOP, carletti ( erbetta spontanea)
- **RISOTTO CON “ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO DOP”  
E BRUSCANDOLI** minimo 2 persone € 9,00  
Riso Aquerello, con Asparagi bianchi di Bassano DOP mantecato con  
bruscandoli (luppolo) Formaggio Collina Veneta del Caseificio San Rocco,  
premiato al World Cheese Awards 2018, di Bergen (Norvegia) con il premio Gold
- **CREMA DI “ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO DOP” CON  
ANICE STELLATO E GAMBERI AL VAPORE** € 8,00  
Delicata crema agli Asparagi bianchi di Bassano DOP servita con  
dell'anice stellato, e code di gamberi
- **TORTELLI AGLI “ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO DOP” CON  
CAPESANTA GRIGLIATA E ERBA CIPOLLINA** € 10,00  
Pasta fatta in casa ripiena di Asparagi bianchi di Bassano DOP,  
con capesanta, ed erba cipollina



# LE NOSTRE PROPOSTE DI MARZO

## Secondi di carne

- CUORE DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA porzione da gr. 250 € 25,00  
Filetto di manzo servito su piastra bollente con contorni
- COSTATA DI MANZO Azienda Agricola “ALPINA CARNI” € 4,50 hg  
Per 2 o più persone, servita su piatto in ceramica caldo, così da mantenere la temperatura
- VERA COSTOLETTA “ALLA MILANESE” € 20,00  
Costoletta di vitello (con osso) battuta fine, panata, e cotta su burro chiarificato
- TAGLIATA DI MANZO Azienda Agricola “ALPINA CARNI” porzione da gr. 180 € 18,00
- NODINO DI VITELLO ALLA GRIGLIA Azienda Agricola “ALPINA CARNI” € 18,00
- “S-ÇIOSI” ALLA VENETA CON POLENTA € 15,00  
Lumache di montagna cotte come da tradizione veneta servite con polenta

La nostra carne viene selezionata dall’Azienda Agricola “ALPINA CARNI” da bovini allevati solo a fieno dell’altopiano di Asiago



- ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO DOP “**ALLA BASSANESE**” € 16,00  
Asparagi bianchi di Bassano DOP
- ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO DOP “**ALLA BISMARCK**” € 16,00  
Asparagi bianchi di Bassano DOP



# LE NOSTRE PROPOSTE DI MARZO

## Secondi di pesce

- BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA € 16,00
  - GRIGLIATA MISTA DI PESCE € 36,00  
Minimo per 2 persone
  - FRITTURA DI PARANZA € 18,00  
Pesce misto in base al pescato del giorno
- 

## Contorni

- VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA € 4,00
  - RADICCHIO ALLA GRIGLIA € 5,00
  - PATATE AL FORNO € 4,00
  - CAPONATA DEL "MOZART" € 4,00
  - INSALATA MISTICANZA € 3,50
- 

Il personale di sala è informato e a disposizione per qualsiasi informazione per coloro fossero intolleranti ad alimenti e/o condimenti che potrebbero essere contenuti nelle nostre pietanze, come da disposizione ministeriale.

Il pesce crudo è sottoposto a bonifica preventiva come da D/L (CE) 853/2004 e successive modifiche.

Servizio e coperto incluso.

Cucina espressa tutti i nostri piatti sono preparati al momento.