



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 Az. Agr. Alpina Carni dell'altopiano di Asiago
- SPECK D'OCA CON CROSTINO CALDO, BURRO E MELOGRANO € 10,00
Pregiato speck d'oca servito su letto di valeriana con crostino e riccioli di burro
- 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
- LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE € 7,00
Lumache servite nel guscio profumate al burro, prezzemolo e aglio
- PROSCIUTTO DI CERVO CON RADICCHIO DI TREVISO € 9,00
Fine prosciutto di cervo con Radicchio di Treviso a julienne con olio e aceto balsamico
- CULATELLO DI PARMA porzione da gr.100 € 12,00
Parte della coscia stagionato 36 mesi



LE NOSTRE PROPOSTE DI MARZO

Primi piatti

- **CREMA DI BROCCOLETTI DI BASSANO FOGLIE DI FORMAGGIO** € 8,00
Delicata crema con il tipico broccoletto di Bassano con foglie croccanti di Formaggio Collina Veneta del Caseificio San Rocco.
Il Formaggio Collina Veneta è stato premiato al World Cheese Awards 2018, di Bergen (Norvegia) con il premio Gold
- **RISOTTO CON RADICCHIO DI TREVISO E GAMBERI** minimo 2 persone € 9,00
Riso Acquerello con radicchio tardivo di Treviso e gamberi freschi
- **BIGOLI CON BROCCOLI DI BASSANO E BACCALÀ** € 9,00
Pasta fresca servita con broccoletti di Bassano del Grappa e baccalà alla vicentina
- **FETTUCINE CON RAGU' DI CARNE AL COLTELLO** € 8,00
Pasta fresca fatta in casa con ragù di vitello e manzo tagliata al coltello
- **GNOCCHETTI DI POLENTA CON RADICCHIO, FORMAGGIO, PANCETTA E NOCI** € 8,00
Teneri gnocchetti di farina di mais, con pancetta, crema di Formaggio Asiago fresco DOP del Caseificio San Rocco, noci e radicchio di Treviso
Il Formaggio Asiago Fresco DOP è stato premiato al World Cheese Awards 2018, di Bergen (Norvegia) con il premio Super Gold
- **TORTELLI AI CARCIOFI SU CREMA DI ASIAGO E PANCETTA CROCCANTE** € 9,00
Pasta fatta in casa ripiena di carciofi freschi, su letto di crema formaggio Asiago fresco DOP del Caseificio San Rocco e pancetta
Il Formaggio Asiago Fresco DOP è stato premiato al World Cheese Awards 2018, di Bergen (Norvegia) con il premio Super Gold
- **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 E RAPA** € 11,00
Pasta fresca ripiena con polpa di branzino, accompagnata con sauté di vongole e rapa



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 “ALPINA CARNI” € 4,50 hg
- TAGLIATA DI MANZO “ALPINA CARNI” porzione da gr. 180 € 18,00
- NODINO DI VITELLO ALLA GRIGLIA “ALPINA CARNI” € 18,00
- VERA COSTOLETTA “ALLA MILANESE” € 20,00
- PETTO D'ANATRA ALLA ROBESPIERRE € 17,00
- “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 Alpina Carni da bovini allevati solo a fieno dell'altopiano di Asiago

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



LE NOSTRE PROPOSTE DI MARZO

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
-

Dessert

- ANANAS AL NATURALE € 4,00
- BISCOTTI ARTIGIANALI DI NOSTRA PRODUZIONE CON VINO PASSITO € 6,00
- TORTA SACHER € 5,00
- CREMA CHANTILLY CON CESTINO DI FRAGOLE € 6,00
- TIRAMISU € 5,00
- STRUDEL DI MELE CON CREMA INGLESE € 5,00

I dolci sono tutti nostra produzione

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.