



# LE NOSTRE PROPOSTE DI LUGLIO

## 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
- CARPACCIO DI VITELLONE CON BURRATINA € 10,00  
AFFUMICATA E TARTUFO NERO  
Fettine fine di manzo su letto di insalatina, burratina affumicata e tartufo nero
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE € 9,00  
Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi, con fettine di melone
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA € 6,00  
Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi
- SARDE IN SAOR € 8,00  
Sardecche deliscate, marinate con cipolla, pinoli e uvetta
- VITELLO TONNATO € 9,00  
Scaloppine di vitello, con crema al tonno
- CULATELLO DI PARMA porzione da gr.100 € 12,00  
Parte della coscia stagionato 36 mesi



# LE NOSTRE PROPOSTE DI LUGLIO

## Primi piatti

- **CREMA DI PISELLI CON QUENELLE DI RICOTTA E PANCETTA CROCCANTE** € 8,00  
Delicata crema di piselli freschi con ricotta fresca, e pancetta scottata
- **RISOTTO CON ZUCCHINE, CODE DI GAMBERI FIORI DI ZUCCA, min.2 per** € 9,00  
Riso Aquerello, con zucchine km 0, gamberi, mantecato con Collina Veneta del Caseificio San Rocco, premiato al World Cheese Awards 2018, di Bergen (Norvegia) con il premio Gold e fiori di zucca
- **PACCHERI CON DATTERINI, BURRATA, BASILICO E ACCIUGA** € 9,00  
Pasta di Gragnano conditi con datterini, sugo di pomodoro fresco, burrata
- **FETTUCINE CON FUNGHI PROCINI FRESCHI** € 9,00  
Pasta fresca fatta in casa servita con funghi freschi spadellati
- **TORTELLI VERDI CON RICOTTA E DADOLATA DI DATTERINO E BASILICO** € 9,00  
Pasta fatta in casa ripiena di ricotta di pecora e vaccina, con cubetti di datterino e basilico fresco
- **GNOCCHETTI DI POLENTA CON FINFERLI, FORMAGGIO ASIAGO DOP  
E RICOTTA AFFUMICATA** € 9,00  
Gnocchetti di polenta, serviti con finferli freschi e grattugiata di ricotta, con crema di formaggio Asiago DOP del Caseificio San Rocco, premiato al World Cheese Awards 2018, di Bergen (Norvegia) con il premio Super Gold
- **SPAGHETTI CON CAPAESANTE DATTERINO, E BASILICO** € 13,00  
Pasta di Gragnano, condita con capesante, datterino, aromatizzate con basilico fresco



# LE NOSTRE PROPOSTE DI LUGLIO

## 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
- ROAST BEEF € 15,00

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 LUGLIO

## Insalatone

- **INSALATONA GRECA** € 10,00  
Misticanza, datterini, carote, Feta Greca, e pollo al vapore
  - **INSALATONA DEL FRIULI** € 12,00  
Misticanza, datterini, carote, filetto di trota al vapore(Friul Trota),olive taggiasche
  - **INSALATONA ALESSIA** € 12,00  
Misticanza, datterini, carote, mela, noci e scamorza, dressing al miele
- 

## Contorni

- **PISELLINI FRESCHI CON PANCETTA** € 4,00
  - **VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA** € 4,00
  - **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.