



LE NOSTRE PROPOSTE DI LUGLIO

Antipasti

- SCAMPI CRUDI € 14,00
- TARTARE DI DENTICE CON COLIS DI DATTERINO AL TIMO € 11,00
Filetto di dentice tagliata al coltello profumata al timo con passata di datterini di Pachino
- TARTARE DI CARNE € 10,00
Pregiata carne di vitellone Az. Agr. Alpina Carni dell'altopiano di Asiago
- VARIETA' DI CRUDI DI MARE € 20,00
Selezione di pescato fresco del giorno
- GRAN COTTO DI MARE € 20,00
Varietà di pesce cotto al vapore e piastra
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA € 6,00
- INSALATA DI OVULI € 15,00
Ovuli freschi serviti con scaglie di grana e sedano
- INSALATA DI FUNGHI PORCINI € 10,00
Funghi porcini freschi serviti con scaglie di grana e sedano
- CARPACCIO DI VITELLONE BURRATINA DI BUFALA AFFUMICATA TARTUFO € 9,00
Fettine di carne su letto di rucola, con ricotta di bufala affumicata profumata al tartufo
- PROSCIUTTO E MELONE € 8,00
Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi e fettine di melone fresco



LE NOSTRE PROPOSTE DI LUGLIO

Primi piatti

- ZUPPA DI PORCINI SU CROSTA DI PANE € 9,00
- RISOTTO CON ZUCCHINE, GAMBERIE FIORI DI ZUCCA (minimo 2 persone) € 9,00
Riso Acquerello con zucchini, gamberi, fiori di zucca e mantecato
Collina Veneta del Caseificio San Rocco
- TAGLIATELLE AL FARRO CON PISELLI FRESCHI E PANCETTA € 8,00
Pasta fatta in casa (farina Molino Colombo) con piselli freschi e pancetta nostrana
- TORTELLI DI VERDI CON RICOTTA DI BUFALA E DATTERINI AL BASILICO € 9,00
Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta di bufala accompagnati con pomodori
datterini di Pachino e basilico
- FETTUCCHINE CON OVULI FRESCHI € 15,00
Pasta all'uovo fatta in casa farina Molino Quaglia saltate con ovuli freschi
- FETTUCCHINE CON PORCINI FRESCHI € 9,00
Pasta fatta in casa (farina molino Quaglia) con funghi porcini freschi
- SPAGHETTI CON CAPESANTE DATTERINI E BASILICO € 12,00
Spaghetti Afeltra Pasta di Gragnano capesante fresche, pomodori datterini di Pachino e
basilico leggermente piccanti
- INSALATONA GRECA € 10,00
Misticanza, datterini, carote, olive taggiasche, capperi, feta greca e tonno
- INSALATONA DEL MOZART € 10,00
Misticanza, pomodori datterini di Pachino, carote, ananas e gamberetti



LE NOSTRE PROPOSTE DI LUGLIO

Secondi di carne

- FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 20,00
- FILETTO ALL'ALPINA (con teste di funghi porcino) € 22,00
- COSTATA DI MANZO "ALPINA CARNI" € 4,50 hg
- TAGLIATA DI MANZO "ALPINA CARNI" € 18,00
- NODINO DI VITELLO ALLA GRIGLIA "ALPINA CARNI" € 18,00
- VERA COSTOLETTA "ALLA MILANESE" € 20,00
- ROAST BEEF € 13,00

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

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
-

Dessert

- ANANAS AL NATURALE € 4,00
- MACEDONIA DI FRUTTA ESOTICA, SUCCO DI ARANCIO E ANICE STELLATO € 6,00
- 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.