

## *Gli Antipasti*

Il tris di baccalà... fritto, mantecato e alla vicentina

*Three different ways to eat baccalà (stockfish)*

12

Il polpo croccante, fonduta di caciocavallo e zucca

*Crispy octopus, pumpkin and provola cheese fondue*

12

Cruditè di scampi e gamberi rossi

*Raw shrimp and prawns*

3/pz

L'uovo in crosta con il rosso morbido, provola dolce, pioppini e guanciale croccante

*Fried poached egg, provolone's cream, mushrooms and bacon*

9

Il carpaccio di angus fumè, crema leggera alla nocciola e finferli

*Smoked angus carpaccio, light hazelnut cream and mushrooms*

10

La porchetta di maialino, fichi caramellati e salsa al latte

*Roasted pork, caramelized figs and milk sauce*

11

## *I Primi Piatti*

Gli spaghetti di Gragnano aglio, olio, peperoncino, pistacchi  
e cruditè di gambero rosso

*Spaghetti with garlic, e.v.o. Oil and hot peppers, pistachios and raw red shrimp*

14

Sautè di cozze, vongole e porcini

*Mussels, clams and porcini mushrooms soup*

12

Il risotto Carnaroli al baccalà, polvere di acciuga e zeste di limone (min. 2 persone)

*Risotto with stockfish, powder of anchovy and lemon*

12

I bigoli cacio, pepe e tastasale Mantovano

*Bigoli with pecorino romano cheese, pepper and Mantua's sausage*

8

Le fettuccine al ragù d'anitra, ricottina stagionata e profumo di arancia

*Fettuccine with duck sauce, seasoned ricotta and orange scent*

10

I bauletti di patate ripieni ai porcini, crema di zucca e briciole di Parma

*Potato gnocchi stuffed with porcini, pumpkin cream and fried crumbs of Parma's ham*

10

## *9 Secondi Piatti*

Il guancialino brasato al Colli Euganei Rosso, crema di zucca e pioppini  
*Pork cheek braised with red wine, pumpkin cream and mushrooms*  
15

La spalla di agnello cotta lenta con la sua salsa al caffè  
*Lamb shoulder with coffee sauce*  
18

La pluma di Patanegra, insalatina di finocchi, confettura di Tropea e patate  
*Grilled Iberian pork, fennel salad, onion jam and potatoes*  
18

La Steak Tartare  
24

La selezione di formaggi con confetture abbinata  
*A selection of cheeses with jams*  
15

Il tonno cotto e crudo, stracciatella, fichi caramellati e maionese all'arancia  
*Tuna steak, stracciatella cheese, caramelized figs and orange mayonnaise*  
18

Il trancio di salmone selvaggio, soia rossa e crema di patate  
*Wild salmon slice, red soy and potato cream*  
18

Il rombo al forno alla mediterranea (consigliato per 2 persone)  
*Baked turbot (recommended for two)*  
48

La bistecca alla fiorentina (consigliata per due persone)  
*Florentine T-bone steak (recommended for two)*  
5/etto

La costata di Sorana  
*Rib of beef steak*  
4,5/etto

Lo Chateaubriand con la sua salsa bernese (consigliato per due persone)  
*The core of beef's tenderloin with bernese sauce (recommended for two)*  
48

## *I nostri desserts*

### *Estate nella Foresta Nera* ☒

Caprese alle mandorle, gelato fiordilatte, amarene e ganache al cioccolato  
*Caprese cake, fiordilatte ice cream, sour cherries and dark chocolate's ganache*

### *Incontri tra fragole e...*

Mousse alla fragola, cuore agli agrumi, meringa italiana, biscotto di frolla  
*Strawberry mousse with citrus fruits heart, italian meringue and shortbread cookie*

### *Tenero Limone*

Bavarese al limone, meringa italiana, frolla alla nocciola e coulis di agrumi  
*Lemon bavarian cream, italian meringue, hazelnut biscuit and citrus coulis*

### *Cheese Cake...a modo mio* ☒

Crema cheese, streusel di riso, gelato al lampone e frutti di bosco  
*Cream cheese, rice flour streusel, raspberry ice cream and berries*

### *Maracuja*

Semifreddo al passion fruit, morbido al fondente, salsa al cioccolato e frolla al cacao  
*Passion fruit semifreddo with chocolate cream inside, cocoa shortcrust*

### *TiramiSol*

Gelato alla pesca, pesche sciroppate alla menta, vellutata di amaretto  
e pan di Spagna al cacao  
*Peach ice cream, peaches in syrup, Amaretto cream and cocoa sponge cake*

7

## *In abbinamento...al calice*

### *Dindarello*

*Maculan*

5

### *Fior d'Arancio Spumante*

*Terre Gaie*

5

### *Moscato di Sicilia*

*Duca di Castelmonte*

5

### *Torre Delle Signore*

*Conte d'Attimis Maniago*

6