



Menu Ristorante



Antipasti

Tagliere di antipasti della casa	€ 13,00 a porzione
Antipasto di affettati o formaggi	€ 8,00
Sopressa vicentina cotta con polenta	€ 7,00
Tartare di fassona piemontese	€ 14,00



Primi

Sughi di stagione proposti dallo chef	€ 10,50
Sughi classici: Ragù, Pomodoro	€ 9,00
Gnocchi, Bigoli, Pappardelle fatti in casa...	
Bis di primi	da € 15,00
Minestra in brodo	€ 6,00

Secondi Specialità alla griglia

Filetto di Black Angus	€ 18,00
Filetto di manzo al pepe verde	€ 18,00
Tagliata di roast-beef d'Irlanda al rosmarino	€ 16,00
Costata	€ 4,50 / hg
Fiorentina	€ 5,50 / hg
Filetto di maiale aromatizzato	€ 12,00
Puntine di maiale al forno	€ 10,00
Grigliata mista	€ 14,00
Braciola di vitello	€ 15,00
Costine	€ 8,00
Salsicce	€ 8,00
Galletto	€ 13,00

Pesce

Tartare di gambero rosso aromatizzato all'olio al frutto della passione € 18,00

Paccheri con baccalà alla vicentina € 13,00

Tagliata di tonno accompagnata da patate bollite prezzemolate € 10,00

Tentacolo di piovra su crema di patate ambra, pomodorini confit e olive taggiasche € 18,00

Vari menu di pesce su prenotazione



Insalatone

Fantasia
(mozzarella, tonno, olive, radicchio, insalata) € 10,00

Saporita
(Asiago, pomodoro, cipolla, insalata, carote, radicchio) € 10,00

Caprese
(pomodoro, mozzarella, olive verdi, basilico) € 10,00

Formaggi

Formaggio fuso	€ 9,00
Formaggi misti	€ 9,00
Asiago dolce o Asiago stagionato	€ 5,00
Grana Padano	€ 6,00



Contorni

Funghi, fagioli, verdura cotta, patate fritte, verdura cruda	€ 3,50
Contorni misti (a porzione)	€ 4,50

Dessert

Tagliere di dolci fatti in casa	€ 5,50
Salame al cioccolato	€ 5,00
Crema catalana	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,50
Soufflè al cioccolato	€ 5,00
Tartufo bianco o nero	€ 4,50
Tartufo affogato	€ 5,50
Sorbetto	€ 4,00
Sorbetto alcolico	€ 4,50
Dolci proposti dallo chef	€ 5,00
Dolci per celiaci	€ 6,00

Bevande

Barone Nero Veneto (Cabernet, Malbec, Refosco)	1 litro € 10,00 1/2 litro € 5,00 1/4 litro € 3,00
Cabernet sfuso	1 litro € 9,00 1/2 litro € 4,50 1/4 litro € 3,00
Rabosino Veneto	1 litro € 10,00 1/2 litro € 5,00 1/4 litro € 3,50
Delizia frizzante (Glera)	1 litro € 10,00 1/2 litro € 5,00 1/4 litro € 3,50
Chardonnay sfuso	1 litro € 9,00 1/2 litro € 4,50 1/4 litro € 3,00
Acqua 0,75 ml	€ 2,70
Coperto	€ 2,50

Vini

Rossi

Col Dovigo 750 ml
Cabernet sauvignon

€ 14,00 bott.

Di bella complessita' ed equilibrio si abbina bene con piatti di manzo, agnello, cacciagione e pasta con sughi di carne.

Col Dovigo 750 ml
Suam

€ 27,00 bott.

Vino vellutato con tannini farinosi, complesso ma morbido.
Consigliato per arrostiti di carni rosse, spiedi e formaggi saporiti.

Maculan 750 ml
Brentino (Merlot - Cabernet Sauvignon)

€ 22,00 bott.

Colore rosso intenso dal profumo ampio e fruttato con lievi sentori di legno dovuti alla sosta in barrique.

Zaccagnini 750 ml
Montepulciano

€ 16,00 bott.

Va a nozze con la carne, arrostiti, selvaggina e cacciagione. E' perfetto con primi piatti di pasta arricchiti da ragù di carne.

Zonta 750 ml
Cabernet Due Santi

€ 35,00 bott.

Perfetto con piatti di selvaggina, carni alla brace e formaggi stagionati.

Rossi

Monte del Fra' 750 ml € 22,00 bott.
Valpolicella Superiore Ripasso

Perfetto con carni bianche e rosse, arrostiti di carni bianche e gallinacci in genere. Perfetto con pasta dura, formaggi, brasati.

Ruffino 750 ml € 26,00 bott.
Chianti DOCG Santedame

Bevuta molto piacevole che accompagna tutti i piatti della cucina italiana. Carni crude, salumi del territorio, volatili arrostiti.

Meran 750 ml € 24,00 bott.
Pinot Nero "Festival"

Ideale con carni bovine e di agnello arrostito e alla griglia, coniglio, cacciagione e formaggi stagionati.

Produttori di Manduria 750 ml € 18,00 bott.
Lirica Primitivo DOC

Con i suoi sentori di frutti surmaturi si abbina con dolci, cioccolato fondente. Ideale per qualsiasi portata di carne, sia carni rosse alla brace sia selvaggina.

Domini Veneti 750 ml € 54,00 bott.
Amarone della Valpolicella DOC Classico

Si abbina tradizionalmente a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati.

Accompagna ottimamente la conversazione a fine pasto.

Bianchi

Col Dovigo 750 ml Vespaiolo

€ 16,00 bott.

Buono come aperitivo, si presta bene anche a tutto pasto con piatti a base di pesce e asparagi con uova.

Monte del Frà 750 ml Lugana

€ 18,00 bott.

Ottimo per primi piatti in brodo e zuppe di legumi, pasta al sugo o cucina estiva e leggera.

Si gusta a pieno con formaggi e piatti vegetariani.

Cecchetto 750 ml Pinot Grigio

€ 16,00 bott.

Abbinamento ideale con risotti, pesce al forno, piatti vegetariani e formaggi freschi.

Meran 750 ml A.A. Muller Thurgau "Festival"

€ 17,00 bott.

Si abbina bene con piatti leggeri come insalate, pesce e carni bianche e con formaggi leggeri. Ottimo vino da dessert, abbinato a torte, biscotti e gelati.

Rosé

Produttori di Manduria 750 ml
Primitivo Rosé “Aka”

€ 15,00 bott.

Il sapore succoso e fresco al palato lo rende ideale per aperitivi e piatti di pesce.



Ballicine

Taurisium Prosecco 750 ml
Doc Extra Dry

€ 15,00 bott.

Da aperitivo per eccellenza, ideale su minestre, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

Col Vetoraz 750 ml
Extra Dry

€ 22,00 bott.

Ottimo come aperitivo e ideale abbinamento con pranzi delicati e raffinati.

Rebuli 750 ml
Millesimato

€ 20,00 bott.

Eccellente se accompagnato da spiedini di frutta. Stupendo fine pasto, accompagna bene la pasticceria secca.

Ballicine

Cesarini Sforza 750 ml
Trento DOC

€ 25,00 bott.

Aperitivi, antipasti di pesce, pollami e carni bianche per il suo gusto al palato brioso, armonico e persistente.

Contadi Castaldi 750 ml
Franciacorta Brut

€ 35,00 bott.

Perfetto per un aperitivo ricercato a base di salumi accompagnati da ricche tartine, formaggi cremosi, verdure e spezie.

Castelnau 750 ml
Champagne Classique Brut

€ 60,00 bott.

Consigliato con pesce e carni saporite anche alla brace. Speziato.



Dolci

Colli Euganei 750 ml
Fiori d'Arancio

€ 17,00 bott.

La versione "spumante" è perfetta con dolci non troppo complessi, soprattutto con quelli con la frutta.

Maculan 750 ml
Dindarello

€ 26,00 bott.

Vino passito e leggero che permette abbinamenti con panna, creme e dessert.

Dolci

Castelnau 750 ml
Champagne Classique Brut

€ 60,00 bott.

Vino secco che si abbina bene con fragole fresche, cioccolato e dessert non troppo dolci.

Col Vetoraz 750 ml
Extra Dry

€ 22,00 bott.

Ottimo come aperitivo e ideale abbinamento con pranzi delicati e raffinati.

*Nel menù possono essere presenti materie prime o
ingredienti surgelati che garantiscono la
massima qualità e sicurezza in ogni periodo dell'anno.*

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

Gentile cliente,

*se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari
chiedi pure informazioni sul nostro cibo.*

Cercheremo di consigliarti nel migliore dei modi.

Tracce minime di allergeni possono esserci sempre!

“Se ti sei trovato bene, dillo a tutti!”

Diversamente, parlane con noi”