



---

*Menu Ristorante*

---



## *Antipasti*

Tagliere di antipasti della casa	€ 14,00 a porzione
Antipasto di affettati o formaggi	€ 9,00
Sopressa vicentina cotta con polenta	€ 7,50
Tartare di fassona piemontese	€ 15,00



## *Primi*

Sughi di stagione proposti dallo chef	€ 12,00
Sughi classici: Ragù, Pomodoro	€ 11,00
Gnocchi, Bigoli, Pappardelle fatti in casa...	
Bis di primi	da € 16,00
Minestra in brodo	€ 7,00

## *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	€ 5,50 / hg
Fiorentina	€ 6,50 / hg
Filetto di maiale aromatizzato	€ 13,00
Puntine di maiale al forno	€ 12,00
Grigliata mista	€ 14,00
Braciola di vitello	€ 16,00
Costine	€ 9,00
Salsicce	€ 9,00
Galletto	€ 13,00

## *Pesce*

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

Paccheri con baccalà alla vicentina € 14,00

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	€ 3,00

# 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 Valpolicella Superiore Ripasso

€ 22,00 bott.

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

## Ruffino 750 ml Chianti DOCG Santedame

€ 26,00 bott.

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

## Meran 750 ml Pinot Nero "Festival"

€ 24,00 bott.

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

## Produttori di Manduria 750 ml Lirica Primitivo DOC

€ 18,00 bott.

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 Amarone della Valpolicella DOC Classico

€ 54,00 bott.

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”*