



Menu Ristorante



Antipasti di Terra

Tagliere di antipasti della casa € 14,00 a porzione

(1,2,3,4,5,6,8,9,11,12,13,14)

Antipasto di affettati o formaggi € 9,00

(2,3,6,9,11,13)

Sopressa vicentina cotta con polenta € 7,50

(13)

Tartare di Fassona piemontese a partire da € 15,00

(1,2,6,9,11,12,13,14)

Antipasti di Mare

Capasanta gratinata € 4,00

(4,5,6,8,9,12)

Tartare di gambero rosso

aromatizzata all'olio al frutto della passione € 18,00

(4,5,6,8,9,12)

Souté di cozze al pomodoro € 12,00

(4,5,6,8,9,12)

Primi Piatti di Terra

Gnocchi, Bigoli, Pappardelle fatti in casa...

Sughi di stagione proposti dallo chef € 13,00

(3,5,9,12,14)

Sughi classici : Ragù, Pomodoro € 11,00

(3,5,9,12,14)

Minestra in brodo € 7,00

(3,9,12,14)

Primi Piatti di Mare

Paccheri al ragù di seppia € 15,00

(4,5,6,8,9,12,14)

Tortelli con baccatà alla Vicentina € 15,00

(4,5,6,8,9,12,14)

Scialatielli allo scoglio € 15,00

(ciuffi, calamaro, seppia, code di gambero, seppioline, cozze)

(4,5,6,8,9,12,14)

Le nostre specialità alla griglia. :

Filetto di Black Angus € 18,00

Filetto di manzo al pepe verde € 18,00

(3,11)

Tagliata di rosbif d'Irlanda al rosmarino € 16,00

Costata all'etto € 5,50

Fiorentina all'etto € 6,50

Puntine di maiale al forno € 12,00

Braciola di vitello € 16,00

Grigliata mista € 14,00

(costine, salsiccie, lonza di maiale, coscetta di pollo)

Piatti di mare

Tagliata di tonno

accompagnata da patate bollite prezzemolate € 17,00

(4,5,6,8,9,12)

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

(4,5,6,8,9,12)

Frittura di pesce € 18,00

(ciuffi, calamaro, seppia, code di gambero, seppioline)

(4,5,6,8,9,12)

Proponiamo su prenotazione vari menù di pesce

Insalatone:

Saporita € 10,00

(Asiago, pomodoro, cipolla, insalata, carote, radicchio) (3,9,12,14)

Caprese € 10,00

(pomodoro, mozzarella, olive verdi, basilico)

(3,9,12,14)

Contorni:

*Funghi, fagioli, verdura cotta, patate,
verdura cruda € 3,50*
(5,12)

Contorni misti (a porzione) € 4,50
(5,12)

Bevande:

Barone Nero Veneto (Cabernet, Malbec, Refosco)
1 litro € 12,00 1/2 litro € 6,00 1/4 litro 3,50

Cabernet sfuso
1 litro € 10,00 1/2 litro € 5,00 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 € 12,00 1/2 litro € 6,00 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 € 2,90

Coperto € 3,00

Tutti i nostri prodotti all'occorenza possono essere trattati con il sistema naturale dell'abbattimento rapido della temperatura e mantenuti con la catena del freddo.

Nel menù inoltre, 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 ”*