

# ANTIPASTI

## STARTERS



Antipasto caldo di pesce: molluschi e crostacei* al ritorno dal mercato in distinte cotture Warm hot appetizer: Fresh mussels and shellfish cooked with different methods	€ 18
Baccalà alla vicentina , polenta, tartufo nero Vicenza-style cod, polenta, black truffle	€ 18
Fish & Chips: merluzzo tempurizzato, patate viola, gelatina di ribes Fish & Chips: cod tempura, purple potatoes, currant jelly	€ 18
Lingua di vitello, broccoletti , olive taggiasche Veal tongue, broccoli, olives	€ 16
“D’Osvaldo” Prosciutto di Cormòns taglio al coltello, prugne rosse al vino cotto, cannella, mozzarella di bufala San Daniele ham, red plum wine cooked, cinnamon, buffala mozzarella	€ 16
Uovo pochè, tagliatelle di verdura, crema di zucca Poached egg, vegetable noodles, cream of pumpkin soup	€ 14

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy and meet your specific needs.

# PASTA E RISO

## PASTA & RICE

Spaghetti Cavaliere Cocco, muddica atturrata, colatura di alici Spaghetti Cav. Cocco, toasted breadcrumbs, anchovy	€ 17
Pizzoccheri , gamberi e cime di rapa Pizzoccheri, shrimp and turnip greens	€ 17
 Ravioli di fagiano*, suo fondo, erba cipollina, lamelle di tartufo nero  Pheasant ravioli with its gravy, chives, slices of black truffle	€ 17
Riso Selezione Acquerello, carciofi viola, Castelmagno Rice Selezione Acquerello, purple artichokes, Castelmagno cheese	€ 17
Tortelli ricotta & zucca, burro d'alpeggio, parmigiano, salvia Tortelli ricotta & pumpkin, alpine butter, parmesan, sage	€ 16
Zuppetta d'orzo e farro, topinambur, sfere di parmigiano fritte Soup of barley and spelled, topinambur, fried cheese balls	€ 16
Tagliatelle, friarielli, olive taggiasche Noodles, broccoli, olives	€ 15

## LE CARNI

### MEAT

Coppa di maialino , purea di castagne, mostarda di frutta Piglet, chestnut puree, fruit chutney	€ 22
Cotoletta di vitello alla Milanese, burro chiarificato Milanese veal chop, clarified butter	€ 25
Filetto di manzo alla pietra ollare, salse Fillet of beef soapstone, sauces	€ 28
Cotechino della tradizione, pasta sfoglia, crema al gorgonzola Cotechino of tradition, puff pastry, cream gorgonzola	€ 22

## IL PESCE

### FISH

Pescato: nostra cottura, nostra ricetta Catch: our cooking, our recipe	€ 28
Tonno, foie, cime di rapa Tuna, foie, turnip greens	€ 28
Coda di rospo, gamberi, bacon e carciofi Monkfish, shrimp, bacon and artichokes	€ 28
Cappon magro Cappon Magro	€ 25

°prodotti per uso da crudo / \*Prodotto surgelato o di difficile reperibilità  
da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal  
Reg. (CE) n. 853/2004

°product for raw use/ \*Frozen food treated , chilled at -36° (-20° core temperature)  
and then conserved at -18° to ensure the freshness according to the provisions of Regulation (EC) No.  
853/2004

## Carta bianca dello chef Vincenzo Marconi

Composta da tre, quattro o cinque portate a sorpresa, dall'antipasto al dolce, piatti legati alla stagionalità ed alla fantasia dello chef

*It consists of three, four or five course surprise, from appetizers to desserts, dishes associated with seasonality and the chef's imagination*

3 portate € 45

Include acqua, caffè e servizio.

3 courses

Includes water, coffee and service.

4 portate € 50

Include acqua, caffè e servizio.

4 courses

Includes water, coffee and service.

5 portate € 60

Include acqua, caffè e servizio.

5 courses

Includes water, coffee and service.

## Lunch Menu - All in One

A pranzo dal lunedì al venerdì - At lunch from Monday to Friday

4 portate in un solo piatto per tutto il tavolo € 30

un antipasto, un primo, un secondo e un dessert.

*4- courses in one dish for the whole table*

*an appetizer, first course, second course and dessert.*

## Menu della salute (per diabetici)

Health menu (for diabetics)

€ 45

Carpaccio tiepido di branzino, Carciofi croccanti e maracuja

Warm sea bass carpaccio, crispy artichokes and maracuja

Crema di carote e zenzero con caprino Amaltea

Cream of carrot and ginger with goat Amaltea

Tonno, lattuga di mare, olio cottura e insalata d'arance

Tuna, sea lettuce, oil cooked, and salad of oranges

La mela marinata

The marinade apple

# DESSERT

€ 10

Degustazione di morbidi al cucchiaio

Tasting of mono soft pastries

Verticale di crema catalana:

alla liquirizia, alla lavanda, classica con te earl grey in consistenza e temperatura diversa, spuma di latte

Vertical Catalan cream:

licorice, lavender, classic with Earl Grey tea in texture and different temperature, milk mousse

Semisfere al Gianduia, crema morbida alla vaniglia, frutti di bosco, fiori eduli

Hemispheres Gianduia, creamy vanilla, berries, edible flowers

Coppa con crema di cachi al rum e crema chantilly

Kaki cream with rum and cream chantilly

Savarin di cioccolato fondente "Araguani 72%" con gelato di frutto della passione e toffee all'aceto balsamico

Savarin dark chocolate "Araguani 72%" with ice cream of passion fruit and toffee with balsamic vinegar

Millefoglie di zucca

Mille-feuille of pumpkin

Le nostre torte... scelta giornaliera

Our cakes ... daily choice

Composizione di frutta fresca, coulis di fragola, lime

Composition of fresh fruits, strawberry coulis, lime

# FORMAGGI

CHEESES

Selezione di formaggi stagionati e semi stagionati, confetture, miele, composte di frutta

Cheese, jams, honey, fruit compotes

€ 14