

Quale cosa migliore di degustare un aperitivo fatto di sapori dell'Altopiano  
finché attendi ciò che ti stiamo preparando?

8

## **ANTIPASTI**

### PERLA NERA

Tartare di Black Angus Irlanda  
con chips di tapioca al carbone vegetale  
e spuma di radicchio trevigiano

20

(7)

Ti consiglio un vino? Manzoni, Cesconi

### CUORE A CUORE

Le ricche proprietà del pregiato cuor di carciofo,  
ripieno di delicata crema di aneto  
e vestito a festa da una deliziosa crespella  
accompagnata dal salmone affumicato in crema

18

(4,6,7)

### RUSTICHIAMO

Un cammino ad occhi chiusi per degustare i prodotti della nostra terra,  
dagli affettati e formaggi del nostro Altopiano,  
alcuni affinati secondo la nostra ricetta e abbinati alle nostre confetture per esaltarne i sapori

23

(1,3,6\*,7,8,9,12)

*Vuoi accompagnarlo con la birra che ti proponiamo?*



## PRIMI PIATTI

### ORIGINALITÀ

I nostri Canederli serviti con olio di corteccia di larice  
e rivestiti di lardello di maialino iberico

17

(1,3,7)

### MONDINA IN VENETO

Lo Zafferano coltivato a Rotzo  
e il tasta sale a crudo  
danno vita al Risotto impreziosito dalla foglia d'oro

21

(minimo 2 persone) (7\*)

Ti consiglio un vino? Cuvee Francoise Blanquette de Limoux Brut, Antech

### FIOR DI PATATA

Il carciofo, con la bontà del lardo e la fonduta dell'Asiago DOP  
prodotto della montagna,  
ricoprono di poesia i nostri gnocchi

17

(1,3,7)

### MONDO SELVAGGIO

Bigoli al ragù di capriolo al mirtillo

17

(1,3)

### LA LATTA

Il cavolfiore che si unisce al latte vaccino fresco  
e diventa una deliziosa vellutata  
da gustare calda con il nostro pane croccante

16

(1,7)



## SECONDI PIATTI

EL FIGÀ ALLA VENEZIANA  
Fegato di vitellone e sua maestà, la cipolla  
21

STINCO DI CAMOSCIO  
18  
(9,12)

1432  
Baccalà alla vicentina  
24  
(1,4,7)

TAGLIATA DI CINGHIALETTO  
all'aglio orsino  
30

STRAECCA DI CAVALLO  
Diaframma di cavallo alla brace  
25

Ti consiglio un vino? Nebbiolo Langhe DOC, Francone

5^ COSTA AFFUMICATA  
di provenienza Spagna, razza Aberdeen, ha una marezzatura media.  
Avviene in 3 modalità di cottura:  
4 ore di affumicatura nella segatura di ciliegio, poi al forno per 14 ore a bassa temperatura e ultima battuta ai ferri  
13€ all'etto  
(chiedere per allergeni)

Vuoi accompagnare con un contorno?  
Ve li presentiamo di giorno in giorno secondo le preparazioni della cucina  
da 8€

Gli allergeni contrassegnati dall'asterisco possono essere omessi

