



MENU

Antipasti

<i>Magatello di vitello marinato Sedano bianco croccante mele caramellate</i>	€ 12
<i>Millefoglie di verdure crema allo Zafferano</i>	€ 11
<i>Luccio mantecato Crema di cipolla riduzione di Aceto di mele</i>	€ 13
<i>Lingua di Manzo croccante sala verde crema di Rafano</i>	€ 10
<i>Burrata casertana Prosciutto crudo Langhirano</i>	€ 12

Primi piatti

<i>Bigoli al Torchio Sarde del Garda podorini gialli rossi Confit spuma Melanzane Menta piperita</i>	€ 12
<i>Tortelli ricotta di pecora profumo di Limone acqua di Pomodoro germogli di Basilico</i>	€ 14
<i>Lasagna al grano saraceno mozzarella di bufala campana fiori di zucchine</i>	€ 13
<i>Maccheroncini Concassé di pomodoro guanciale croccante cipolle di Tropea semi di Senape</i>	€ 12

N.B. I signori clienti in base all'ordinanza della regione Veneto sono obbligati ad indossare la mascherina al tavolo e durante gli spostamenti all'interno del locale; è consentito toglierla solo mentre si consuma la portata. Sicuri del rispetto delle regole vi ringraziamo.



Secondi Piatti

Tartare di Manzo sale Olio Redoro Pepe Senape	€ 19
Filetto di Manzo all'Amarone	€ 26
Filetto di maialino al punto rosa salsa alla Senape grezza mostarda di prugne tortino di patate	€ 18
Trancio di Ombrina fumé Mainese al lime Spinacino fresco	€ 23

Secondi alla Brace

Fiorentina di Manzo (1,3 kg)	€ 70
Costata di Manzo (500g)	€ 22
Costolette di Agnello allo scottadito (200g)	€ 23
Filetto di Manzo (200g)	€ 25
Chateaubriand (500g) Verdure grigliate	€ 55
Contorni di Stagione (cotti crudi)	€ 4

Dolci al cucchiaio

Tiramisù scomposto	€ 6
Semifreddo al pistacchio Crumble al cioccolato meringa	€ 7
Crema di Avocado Lime croccante al Cocco Frutti di bosco	€ 7
Millefoglie scomposta alle fragole	€ 6
Mousse al cioccolato bianco con frutti di bosco	€ 6
Frutta fresca: Ananas al naturale Fragole condite	€ 6

Fonte s. Antonio 700cl naturale/frizzante	€ 3
Caffè	€ 2
Pane e coperto	€ 3