



Alcuni piatti dal nostro Menù

Di seguito alcune proposte, per maggiori informazioni chiedete al cameriere!

Antipasti

- Cecina de Leon (spalla di toro stagionata)
Con insalatina e scaglie di Asiago stagionato mezzano DOP
12,00 €
- Affettati speciali e di selvaggina
Con polentina all'Asiago fresco DOP e funghi
11,00 €
- Battuta di manzo a coltello, salsa all'uovo e senape e crostini di pane
13,50 €
- Carpaccio di salmerino alpino e salmone,
baccalà mantecato su crostini
11,50 €
- Uovo Biologico Az Agricola Bisele, cotto a 64 gradi
con tartufo nero umbro e crostini su salsa di asiago dop
11,00 €

Primi Piatti

- Tortelli ripieni all'Asiago fresco DOP di montagna e fieno
con funghi porcini e spuma di polenta
12,00 €
- Tagliatelle con ragù di cervo a coltello e mirtilli
10,00 €
- Gnocchi di zucca con ricotta affumicata
Gnocchi di zucca con miele e cannella
10,00 €
- Bigoli al ragù d'anatra
9,50 €
- Tagliatelle ai funghi porcini e finferli
11,50€

Secondi Piatti

- Selezione di formaggi locali e
da fuori regione con nostre marmellate fatte in casa
10,50 €



Baccalà alla Vicentina con polenta

14,50 €

Coscia d'anatra cotta a bassa temperatura

Con purè di sedano rapa

15,00 €

Spalla di manzo brasata, fondo alla senape

Con purè di sedano rapa

13,50 €

Cinghiale in salmì con polenta

13,50 €

I nostri classici della griglia

Tagliata di manzo con salsa al kumino e ginepro

14,50 €

Tagliata di filetto di cervo con salsa al kumino e ginepro

18,00 €

Carrè di agnello cotto intero ai ferri x 2 persone

36,00€

Bracioline di agnello scottadito (3-4 bracioline)

18,00 €

Filetto di maialino Iberico con salsa alla senape Dijon

18,00 €

Contorni 3,50/4,00 € a porzione

Dolci

Semifreddo al torroncino con salsa al caramello

4,50 €

Gelato su cialda croccante con salsa di fragole o cioccolato caldo

4,50 €

Strudel al bicchiere

5,50 €

Mattonella allo zabaione con salsa ai frutti dibosco

4,00 €

Mousse allo yogurt con salsa di fragole

4,00 €

tortino ai tre cioccolati con salsa al caffè

5,00



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, malto destrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova (tutte le specie di animali ovipari)
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E306) tocoferoli D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattio.
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione