

## Antipasti

### CAROSSELLO AI BRILLANTI

selezione di salumi di nostra produzione  
formaggi con composte in abbinamento  
giardiniera

18-

### TARTELLETTA

di verdure secondo raccolto, Grana Padano

9-

### SCARPETTA

ragù bianco "di cortile", pane lievito madre

9-

### UOVO

cotto poche su spuma di patate al porro  
pancetta, olio all'erba cipollina

11-

### LINGUA

di manzo scottata con riduzione di panna,  
rafano fresco e olio verde

12-

## Primi Piatti

### MEZZI PACCHERI

pecorino, guanciale e pepe

12-

### LINGUINE

aglio nero, olio al prezzemolo  
e peperoncino

14-

### CREMA

di pane e cime di rapa scottate

12-

### GNOCCHI

di rapa rossa, Monte Veronese, nocciole  
e cipolla bruciata

14-



# Secondi Piatti

## FEGATO

alla veneziana

15-

## POLPETTE

di manzo al pomodoro

16-

## POLLO

cotto al forno servito in cocotte

16-

## SFORMATO

di verze e fonduta di Padano

14-

## SELEZIONE DI FORMAGGI

Casearia Carpenedo

14-

## BOLLITO

di carne con testina di manzo scapino, musetto, gallina di cortile con salse in abbinamento

18-

## ♣ CONTORNI

### CONTORNI DI STAGIONE

Il nostro personale di sala vi racconterà le nostre primizie di stagione

5-

# Dolci

## DOLCI DEL GIORNO

da 6- a 10-

## GELATO ARTIGIANALE

7-

## ACQUA

3,5-

## CAFFE'

1,5-

## COPERTO

3,5-

