

Per iniziare

COPERTO
3,5-

ACQUA
3,5-

VINO DELLA CASA
12-

Antipasti

TAGLIERE DEI BRILLANTI
selezione di salumi aziendali in
abbinamento verdure in agrodolce o sott'olio
14-

UOVO
poche crema di patate, punte
di asparagi
11-

TARTELLETTA
di verdure secondo raccolto, Grana Padano
9-

SCARPETTA
al ragù di corte
12-

LINGUA
di manzo scottata con riduzione di
panna, rafano fresco e olio verde
12-

BRESAOLA ARTIGIANALE
Zeste di limone e Monte Veronese
18 mesi
14-

Primi Piatti

MEZZI PACCHERI
ragù in bianco, faraona e asparagi
12-

CREMA
di pane e asparagi scottati
12-

LINGUINE
aglio nero, olio al prezzemolo
e peperoncino
14-

GNOCCHI
di piselli, fonduta di pecorino, limone
e olio alla menta
14-



Secondi Piatti

POLPETTE DI LEGUMI

al pomodoro

16-

UOVA

e asparagi

14-

POLLO

cotto al forno servito in cocotte

16-

SELEZIONE DI FORMAGGI

Casearia Carpenedo

14-

FARAONA

in salsa peverada

18-

BATTUTA

di manzo al naturale

16-

❖ 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-

CAFFE'

1,5-

GELATO ARTIGIANALE

7-

