



Secondi alla brace

<i>Taglio Fiorentina selezionata di manzo</i>	<i>all' etto</i>	6,50
<i>Entrecote di manzo all' olio EVO e tartufo nero "Berico"</i>	<i>all' etto</i>	6,50
<i>Tagliata di manzo "sorana" aromatizzata a piacere</i>	<i>euro ...</i>	22,00
<i>Bracciolina di vitello da latte</i>	<i>all' etto.</i>	5,00
<i>Lombatina di agnello scottadito</i>		18,00

Le nostre carni sono selezionate con cura da Chef Roberto

Arrosti e secondi piatti

<i>Pernice rossa selvatica indorata al cartoccio</i>	20,00
<i>Baccalà nella tipica ricetta vicentina con polenta brustolà</i>	16,00
<i>Fonduta di asiago dolce in farcitura di porcini</i>	12,00
<i>Gulasch di capriolo al piccante con rettangoli di polenta</i>	12,00
<i>Polleto nostrano nei suoi aromi in "tecia"</i>	11,00
<i>Maialino da latte c.b.t laccato al miele</i>	15,00
<i>Coniglio c.b.t arrotolato e disossato accompagnato dal suo ristretto dolce</i>	13,00
<i>Guancia di vitello brasata all' Amarone</i>	18,00

Piccola selezione di crudi

<i>Carpaccio di manzo in scaglie di tartufo "Berico" e parmigiano</i>	15,00
<i>Tartar di manzo tagliata a coltello, insaporita da tartufo e accompagnata da confetture</i>	20,00

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impegnati prodotti surgelati.

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, saremo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.