

## *Antipasti*

Sopressa artigianale con fichi e anacardi (8) Sopressa ham with figs and cashwnuts	€ 12,00
Cestino di melanzana con burrata e pesto al basilico (7;8) Melted Asiago cheese cocotte with porcini mushrooms	€ 12,00
Sandwich di patè di fegato di vitello con composta alle pere (1;7) Liver cream with pear jam	€ 12,00
Tartare di fassona piemontese con pomodori secchi e olive taggiasche (10) Piedmontese fassona tartare with tomatoes and olives	€ 12,00
Tortino di zucca e tartufo nero su crema al gorgonzola (1;3;7) Pumpkin flan with truffle and gorgonzola cheese cream	€ 12,00

## *I nostri primi piatti con pasta fatta in casa*

Fettuccine ai porcini e carpaccio di tartufo nero(1;3;7) Fettuccine with porcini mushrooms and black truffle carpaccio	€ 16,00
Pappardelle al ragù di Chianina I.G.P. (1;3;7;9) Pappardelle with Chianina I.G.P. ragout	€ 12,00
Maccheroncini rossi al ragù di cervo e ricotta affumicata (1;3;7) Pappardelle with venison ragout and smoked ricotta	€ 13,00
Bigoli all'anitra (1;3;9) Bigoli with duck (1;3;9)	€ 12,00
Gnocchetti tirolesi su crema di formaggio Asiago (1;3;7) Tyrolean gnocchi on Asiago cheese cream	€ 12,00
Perle di tosella e zafferano con zucchine, pancetta e cipolla rossa di Tropea (1;3;7) Tosella cheese dumplings with zucchini, bacon and red onion	€ 12,00
Taglierini gratinati allo speck di Asiago (1;3;7;9) Taglierini baked with speck ham	€ 12,00

## *Le nostre zuppe*

Vellutata di broccoli e patate con crema di alici del Cantabrico (4;7) Broccoli and potato cream soup	€ 10,00
Crema di patate e carpaccio di tartufo nero (7) Potatoes cream and black truffle	€ 12,00

## *Le nostre carni alla brace*

Cotte unicamente con faggio o rami di abete rosso provenienti dai boschi di Asiago che conferisce alle nostre carni, un inconfondibile gusto di resina naturale, particolarmente apprezzato e ricercato

Costata bavarese taglio fiorentina (Kg 1.1/1.3 circa) Bavarian rib eye	€/hg 6,50
Tagliata di Black Angus Australiano qualità premium, al rosmarino (7) Sliced premium quality Australian Black Angus, with rosemary	€ 30,00
Lombata di maialino Iberico su letto di pomodori e cipolla di Tropea Iberian pork loin on a bed of tomatoes and Tropea onion	€ 24,00
Il meglio del filetto di vitellone francese (hg 2.5/3,5 circa) French veal fillet	€/hg 10,00
Il meglio del filetto di vitellone francese ai porcini (7) The best of French veal fillet with porcini mushrooms	€/hg 12,00
Lombatine d'agnello alla fiamma (7) Flamed lamb loins	€ 18,00
Asado argentino con la nostra salsa barbecue (1;6;7;9;10;12) Asado with our barbecue sauce	€ 18,00

## *La nostra selvaggina*

Pernice rossa cacciata gratinata al profumo di tartufo (consigliata per una/due persone) (1;3;7) Hunted partridge au gratin, flavored with truffles	€ 25,00
Controfiletto di cervo ai frutti rossi (7;9) Deer fillet with berries	€ 25,00

## *I piatti della nostra tradizione*

Suprema di faraona laccata al miele di Asiago e prugne Guinea fowl supreme lacquered with Asiago honey and plums	€ 18,00
Costine di maiale brasate al Valpolicella Ripasso e abete di montagna (9;10) Pork ribs with Valpolicella Ripasso herbs	€ 16,00
Contorni misti di stagione (1;3;7;9) Vegetables	€ 4,00

## *Le torte, i dolci al cucchiaino fatti in casa*

Our cakes and mousse

Tortino al cioccolato fondente (3;7) Chocolate flan	€ 6,00
Semifreddo agli anacardi salati (3;7;8) Cashew nuts parfait	€ 6,00
Cestino di frolla con pere, cioccolato e crema (1;3;7) Pear, chocolate and cream cake	€ 6,00
Mousse di ricotta di pecora di malga, al limone e frutti di bosco (7) Mountain sheep's ricotta mousse with lemon and berries	€ 8,00
Tortino di Linz con crema pasticcera (1;3;7;8) Linz tartlet with custard	€ 6,00
Il nostro tiramisù (1;3;7) Tiramisù	€ 6,00
Coppa di crema pasticcera, polvere di pan di spagna al Grand Marnier e meringa Cream, meringues and sponge cake	€ 6,00
Bonnet (1;3;7;8) Chocolate pudding	€ 6,00
Coperto pane e servizio Service, bread and cover charge	€ 3,00

Tutti i nostri piatti sono preparati al momento, pertanto ci scusiamo in anticipo con la nostra Gentile Clientela qualora si dovessero verificare delle attese.

Auguriamo ai nostri graditi ospiti una piacevole degustazione.

All our dishes are freshly prepared, therefore we apologize in advance to our Dear Customers should any expectations arise.

We wish our welcome guests a pleasant tasting.

Sposatevi un cuoco/a, l'amore passa ... la fame no!  
Marry a chef, love passes ... hunger no!

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

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

1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi e derivati	8	Frutta a guscio: mandorle, noci di pecan, noci del Brasile, nocciole, noci, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	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 di servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione

