

Antipasti

Saccottini di pasta fillo, zucca e porri con fonduta di morlacco del Grappa

€ 9,00

Crudo Riserva di Montagnana con radicchio marinato

€ 8,00

Radicchio invernale, uova di quaglia, guancialetto croccante all'aceto di more

€ 8,00

Flan di broccolo fiolario, topinambur, olio di acciuga

€ 9,00

Arancia, finocchio e trota affumicata

€ 9,00

VINI AL CALICE

Prosecco Brut – *Sorelle Bronca* € 3,00

Durello Millesimato 2004 – *Marcato* € 4,00

Franciacorta Saten – *Contadi Castaldi* € 5,00

Primi piatti

Maccheroncini al torchio al ragù di Fratellanza

€ 8,00

Trofie di Gagnano con sarde e broccolo fiolaro

€ 9,00

Gnocchi di patate di Posina al tartufo nero di Velo

€ 9,00

Tortelli di zucca, burro e semi di papavero su gorgonzola naturale

€ 10,00

Crespelle di mais, verze, asiago e oca affumicata

€ 10,00

Crema di zucca con crostini

€ 9,00

VINI AL CALICE

Agnobianco – *Masari* € 2,50

Ottoventi Bianco – *Ottoventi* € 3,00

Capri Bianco – *Terra Mitica* € 3,00

Secondi piatti

Polenta e bacalà alla vicentina

€ 14,00

Trancio di salmone allo speck

€ 15,00

Guancetta di maialino alla senape

€ 13,00

Tomino piemontese e radicchio trevigiano

€ 10,00

Suprema di pollastra al broccolo fiolaro

€ 14,00

Tagliata di manzo alle erbe fini

€ 15,00

I secondi piatti sono comprensivi di polenta o contorno

VINI AL CALICE

Rosso Masieri – <i>La Bianca</i> 	€ 2,00
Montepulciano d’Abruzzo – <i>Nicola di Sipio</i>	€ 3,00
Ribolla Nera – <i>Ronchi di Cialla</i>	€ 4,00

Dessert

Piccolo macafame, gelato al fiordilatte e crema alla vaniglia

€ 5,00

Sformatino caldo di cioccolato 72% in salsa d'arance

€ 5,00

Tartufo semifreddo al cacao su riduzione di sherry

€5,00

Nuvola di torrone

€ 6,00

Tortino di nocciole del Piemonte, su crema al gianduja e gelato

€ 6,00

La nostra biscotteria (con calice Torcolato)

€6,00

VINI AL CALICE

"Passitaia" Recioto di Gambellara – *Montecrosetta* € 3,00

Moscatel Pasa Sherry – *Bodegas Baron* € 4,00

Torcolato – *Firmino Miotti* € 4,50

Piculit dal nuf – *Marco Sara*  € 6,00