

Antipasti

Crudo Riserva di Montagnana con la nostra giardiniera di verdure

€ 8,00

Flan di zucchine, caprino fresco, pane carasau e olio al basilico

€ 8,00

Piccola parmigiana di melanzane, fior di latte e pomodoro

€ 8,00

Filetti di trota dell'Astico in carpione

€ 9,00

Storione affumicato con insalatina e panna acida al rafano

€ 10,00

VINI AL CALICE

Prosecco Brut – *Sorelle Bronca* € 3,00

Franciacorta Brut – *Contadi Castaldi* € 4,00

Franciacorta Brut Rosè – *Contadi Castaldi* € 4,50

Primi piatti

Tagliolini di campo filone con trota, pomodorini e aneto

€ 9,00

Maccheroncini d'ortica alla fratellanza

€ 8,00

Vesuvi di Gragnano al pesto leggero, patate e fagiolini

€ 9,00

Gnocchi di ricotta in crema d'ortica

€ 9,00

Tortelli di melanzana, pomodoro e origano

€ 10,00

Zuppa del giorno

€ 8,00

VINI AL CALICE

Soave Classico – *Tessari* € 2,00

Ribolla Gialla – *Ronchi di Cialla* € 3,00

Corderosa Rosato – *Le Vigne di San Pietro* € 2,50

Secondi piatti

Tosella del pennar

€ 13,00

Filettini dorati di salmerino, insalata e pompelmo rosa

€ 13,00

Polenta e bacalà alla vicentina

€ 13,00

Verdure imbottite

€ 12,00

Tagliata di manzo alle erbe fini

€ 14,00

Costolette d'agnello in crosta d'aglio ursino

€ 15,00

VINI AL CALICE

Tai Rosso – *Colle di Bugano* € 2,00

Cialla Rosso – *Ronchi di Cialla* € 3,00

Pinot Nero Riserva – *San Michele Appiano* € 4,50

Dessert

Sorbetto ai fiori di sambuco

€ 3,00

Macafame tiepido con crema alla vaniglia

€ 4,00

Sformatino caldo di cioccolato fondente in salsa d'arance

€ 5,00

Millefoglie con zabaione freddo al moscato e piccoli frutti

€ 6,00

Parfait di pistacchi di Bronte e granita di caffè arabica

€ 6,00

VINI AL CALICE

Xeres Oloroso Semidulce – *Vina el Alamo* € 3,50

Brachetto Passito – *Matteo Correggia* € 4,00

Torcolato – *Firmino Miotti* € 4,50

I CAFFÈ DELLA TORREFAZIONE GIAMAICA

Haiti Komet Extra Superior	€ 1,50
Caffè scelto a mano	
Chickmagalur Karnataka	€ 1,50
Caffè indiano 100% Arabica	