



## Antipasti

*Fritto di fiori di zucca e primizie di stagione croccanti* ♡

*Mezza porzione € 13,00*

*Porzione intera € 20,00*

*Prosciutto crudo di San Daniele (18 mesi)*

*Mezza porzione € 15,00*

*Porzione intera € 24,00*

*Insalatina di speck d'anatra con misticanza e ristretto al balsamico*

*€ 18,00*

*Spuma di patate con le "secoe", le polpettine in umido piccanti o "botoi"*

*Mezza porzione € 12,00*

*Porzione intera € 18,00*

*Tartare di manzo alla "Figaro"*

*(180 grammi)*

*€ 29,00*

♡ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*



*"S-ciosi" gratinati nel loro guscio*

€ 21,00

*Selezione di "botoi" e fondi di carciofo in "tecia" ♡*

€ 20,00

*Asparagi bianchi di Bassano con uovo dorato e mimosa*

€ 19,00

*Frittatina di erbe di campo . . . bruschandoli, carletti e rosoline*

€ 18,00

*Prosciutto cotto alla brace con senape in grani e rafano fresco*

*Mezza porzione € 13,00*

*Porzione intera € 19,00*

*Insalata di Primavera*

*Con misticanza, asparagi verdi, noci, Asiago, pere e ristretto al balsamico*

€ 15,00

♡ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*



## Primi Piatti

*Ravioli soffici con spinacine e ricotta d'alpeggio  
su battuto di verdure e salvia*


*Mezza porzione € 15,00*

*Porzione intera € 23,00*

*Cannelloni con ragù di vitello e pioppini*

*Mezza porzione € 16,00*

*Porzione intera € 23,00*

*Spaghetti "alla chitarra" con pomodoro fresco e basilico *

*Mezza porzione € 12,00*

*Porzione intera € 19,00*


*Pappardelle fatte in casa con le polpettine in umido piccanti*

*Mezza porzione € 13,00*

*Porzione intera € 20,00*

*Tagliolini con carciofini e prosciutto San Daniele croccante*

*€ 20,00*

 *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*



*Raviolini ripieni di carni bianche con salsa al tartufo nero*

*Mezza porzione € 20,00*

*Porzione intera € 28,00*

*Crema di pisellini primavera con crostini dorati* ♥

*€ 18,00*

*Spaghetti alla carbonara "rivisitata" dallo Chef*

*Mezza porzione € 15,00*

*Porzione intera € 20,00*

*Gnocchi di ortica e ricotta su vellutata di cavolfiore e croccante di olive*

*€ 25,00*

*Vellutata di asparagi bianchi di Bassano con ristretto al balsamico*

*€ 19,00*

*Risotto "Ai Gondolieri" Antica Ricetta Veneziana*

*(min. 2 persone)*

*€ 23,00 p.p.*

*Risotto con le erbe spontanee.. bruscardoli, carletti e rosoline*

*(min. 2 persone)*

*€ 23,00 p.p.*



## *Carni e Verdure*


*Costicine di agnello alla Milanese con "botoi" in tempura*  
€ 29,00 p.p.

*Morbido di vitello con salsa al dragoncello su patate soffici all'olio evo*  
Mezza porzione € 15,00  
Porzione intera € 27,00

*Scaloppine di vitello al Marsala con spinaci saltati*  
Mezza porzione € 18,00  
Porzione intera € 29,00

*Fettine di fegato di vitello alla Veneziana con polentina morbida*  
Mezza porzione € 14,00  
Porzione intera € 24,00

*Petto d'anatra al Valpolicella*  
*con cipolline borettane in agrodolce e patate soffici*  
€ 27,00

 Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale  
Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%



*Filetto di manzo al Barolo e porcini con tortino di patate*

*Mezza porzione € 19,00*

*Porzione intera € 35,00*

*VEG Hamburger* ♥

*(Hamburger di farro e ceci, pomodoro, lattuga e patate fritte)*

*€ 20,00*

*Filetto di vitello alla "Rossini" con spuma di patate*

*Mezza porzione € 20,00*

*Porzione intera € 36,00*

*Chateaubriand guarnito con patate, spinaci e verdurine di stagione  
servito con salsa Bernese (minimo 2 persone)*

*€ 40,00 p.p.*

*Giardinetto di verdure al vapore*

*€ 11,00*

*Patate al forno*

*€ 10,00*

*Insalata mista di stagione*

*€ 10,00*

♥ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*

*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine*



## I Dolci

*Millefoglie croccante alle fragole*

*Tiramisù Classico*

*Cheesecake fatta in casa*

*Mousse al cioccolato 72% su terra di cacao*

*Crema Caramel Classico*

**€ 13,00**

*Ananas al naturale* ♡

**€ 12,00**

*La nostra selezione di formaggi con mostarde e confetture servite  
con un calice di vino passito*

**€ 18,00**

Coperto € 5,00 p.p.

Servizio 10%

♡ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale



## Menu Degustazione

*Fritto di fiori di zucca e primizie di stagione croccanti* ♡  
*Insalatina tiepida di speck d'anatra con misticanza*  
*Spuma di patate con i "botoi"*

*Vellutata di asparagi bianchi di Bassano con ristretto al balsamico*  
*Risotto di erbe spontanee.. bruschandoli, carletti e rosoline*

*Morbido di vitello con salsa al dragoncello su schiacciata*  
*di patate all'olio extra vergine di oliva*

*Tiramisù Classico*

*Caffè servito con la piccola pasticceria*

€ 65,00 p.p. (minimo 2 persone)

*Coperto e servizio inclusi*

*Bevande escluse*

♡ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*