

# indice

**CLICCA DIRETTAMENTE NELLE VOCI  
OPPURE SCORRI VERSO IL BASSO**

**L'APERITIVO**

---

**MENÙ DEGUSTAZIONE**

---

**ANTIPASTI**

---

**PRIMI PIATTI**

---

**SECONDI PIATTI**

---

**DESSERT**

---

**VINI AL CALICE**

---

**LE BIRRE ARTIGIANALI**

# L'APERITIVO

## COCKTAIL

### L'AMERICANO SECONDO FRED

BITTER E VERMUT **FRED JERBIS**  
GHIACCIO, FETTINA D'ARANCIO E LIMONE

---

6

### NEGRONI

VERMUT **ANTICA FORMULA** CARPANO  
BITTER **FRED JERBIS**  
GIN **PIÙ CINQUE**  
GHIACCIO, FETTINA D'ARANCIO E LIMONE

---

7

### IL BARBA

**BULLEIT BOURBON** WHISKEY  
COLA **BALADIN**  
**BOB'S ABBOTTS** BITTER

---

7

### GIN TONIC

**KOVAL** DRY GIN  
ACQUA TONICA **FEVER TREE**  
GHIACCIO E LIMONE

---

10

# MENÙ DEGUSTAZIONE

DUE TIPI DI MENÙ DEGUSTAZIONE  
IN CUI LA **PROPOSTA DEI PIATTI**  
**AVVIENE DIRETTAMENTE DALLA CUCINA**  
ED ESEGUITO PER **TUTTO IL TAVOLO**

## 4 PORTATE

UN ANTIPASTO, UN PRIMO, UN SECONDO E DESSERT **35**

---

## 6 PORTATE

DUE ANTIPASTI, DUE PRIMI, UN SECONDO E DESSERT **45**

---

La preparazione dei piatti e i tempi di attesa rispecchiano la nostra idea di cucina: i prodotti usati vengono esaltati per la loro semplicità, attraverso un tipo di cucina **tradizionale** e **creativo** / **espressa** in ogni sua preparazione.

Sono disponibili variazioni per preferenze di menù **vegetariani** e su ordinazione anche **vegane**

---

### **Regolamento UE 1169/ 2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori**

**1- Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut / **2 - Crostacei** e prodotti a base di crostacei / **3 - Uova** e prodotti a base di uova / **4 - Pesce** e prodotti a base di pesce / **5 - Arachidi** e prodotti a base di arachidi / **6 - Soia** e prodotti a base di soia / **7 - Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / **8 - Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile pistacchi / **9 - Sedano** e prodotti a base di sedano / **10 - Senape** e prodotti a base di senape / **11- Semi di Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo / **12 - Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro/ **13 - Lupini** e prodotti a base di lupini / **14 - Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

---

**COPERTO E PANE 3 EURO / ACQUA NATURALIZZATA DA NOI 2 EURO / CAFFÈ 1,50 EURO**

# ANTIPASTI

## SOUFFLÈ DI PATATE <sup>1,7,10</sup>

STRACCIATA DI BURRATA

GUANCIALE CROCCANTE E PORCINI

12

---

## FILETTO DI SGOMBRO <sup>2,4,7,14</sup>

CARPACCIO DI ARANCE

SPUMA DI ZUCCA E ZENZERO

E BURRO SALATO AL CIOCCOLATO BIANCO

12

---

## SACCOTTINI DI PASTA PHILLO <sup>1,7</sup>

RIPIENI DI ASIAGO

SU PASSATA DI PERE, NOCI E MIELE MILLEFIORI

10

---

## CRUDO *ATTILIO FONTANA*

DI MONTAGNANA CON MARMELLATA

DI CIPOLLE ROSSE E ARANCE

10

---

La preparazione dei piatti e i tempi di attesa rispecchiano la nostra idea di cucina: i prodotti usati vengono esaltati per la loro semplicità, attraverso un tipo di cucina **tradizionale** e **creativo** / **espressa** in ogni sua preparazione.

Sono disponibili variazioni per preferenze di menù **vegetariani** e su ordinazione anche **vegane**

---

### Regolamento UE 1169/ 2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori

**1- Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut / **2 - Crostacei** e prodotti a base di crostacei / **3 - Uova** e prodotti a base di uova / **4 - Pesce** e prodotti a base di pesce / **5 - Arachidi** e prodotti a base di arachidi / **6 - Soia** e prodotti a base di soia / **7 - Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / **8 - Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile pistacchi / **9 - Sedano** e prodotti a base di sedano / **10 - Senape** e prodotti a base di senape / **11- Semi di Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo / **12 - Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro/ **13 - Lupini** e prodotti a base di lupini / **14 - Molluschi** e prodotti a base di molluschi

# PRIMI PIATTI

## **GNOCCHI DI ZUCCA** <sup>1,7,9</sup>

FONDENTE DI ROBIOLA *DI LANGA*

E MANDORLE TOSTATE E ROSMARINO

**12**

---

## **SPAGHETTI DI EMIDIO PEPE** <sup>1,7</sup>

FAGIOLI CANNELLINI E BOTTARGA DI TONNO

**12**

---

## **VELLUTATA D'AUTUNNO** <sup>1,7</sup>

PORRO, PATATE, FORMAGGIO DI MALGA E CROSTINI

**10**

---

## **BIGOLI ALL'UOVO** <sup>1,3,7,9</sup>

RAGÙ DI CERVO E CASTAGNE AL CABERNET *MIOTTI*

**10**

---

La preparazione dei piatti e i tempi di attesa rispecchiano la nostra idea di cucina: i prodotti usati vengono esaltati per la loro semplicità, attraverso un tipo di cucina **tradizionale** e **creativo** / **espressa** in ogni sua preparazione.

Sono disponibili variazioni per preferenze di menù **vegetariani** e su ordinazione anche **vegane**

---

### **Regolamento UE 1169/2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori**

**1 - Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut / **2 - Crostacei** e prodotti a base di crostacei / **3 - Uova** e prodotti a base di uova / **4 - Pesce** e prodotti a base di pesce / **5 - Arachidi** e prodotti a base di arachidi / **6 - Soia** e prodotti a base di soia / **7 - Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / **8 - Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile pistacchi / **9 - Sedano** e prodotti a base di sedano / **10 - Senape** e prodotti a base di senape / **11 - Semi di Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo / **12 - Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro / **13 - Lupini** e prodotti a base di lupini / **14 - Molluschi** e prodotti a base di molluschi

# SECONDI PIATTI

**CONTROFILETTO DI CERVO** <sup>7</sup>  
AI FRUTTI DI BOSCO

**20**

---

**LA FARAONA** <sup>7</sup>  
CREMA DI GIUGGIOLE AL PEPE NERO

**18**

---

**FILETTO DI ORATA** <sup>2,4,8,14</sup>  
IN CROSTA DI MANDORLE TOSTATE

**18**

---

**UOVO POCHÈ** <sup>2,4,7,14</sup>  
PORCINI CON CASTAGNE E CIPOLLA CARAMELLATA

**18**

---

**TOSELLA DI MALGA CAMPOROSÀ** <sup>1,7,8,10</sup>  
CON FINFERLI E PIOPPINI

**18**

---

La preparazione dei piatti e i tempi di attesa rispecchiano la nostra idea di cucina: i prodotti usati vengono esaltati per la loro semplicità, attraverso un tipo di cucina **tradizionale** e **creativo** / **espressa** in ogni sua preparazione.

Sono disponibili variazioni per preferenze di menù **vegetariani** e su ordinazione anche **vegane**

---

**Regolamento UE 1169/ 2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori**

**1- Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut / **2 - Crostacei** e prodotti a base di crostacei / **3 - Uova** e prodotti a base di uova / **4 - Pesce** e prodotti a base di pesce / **5 - Arachidi** e prodotti a base di arachidi / **6 - Soia** e prodotti a base di soia / **7 - Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / **8 - Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile pistacchi / **9 - Sedano** e prodotti a base di sedano / **10 - Senape** e prodotti a base di senape / **11- Semi di Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo / **12 - Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro/ **13 - Lupini** e prodotti a base di lupini / **14 - Molluschi** e prodotti a base di molluschi

# DESSERT

**ZABAIONE E CRUMBLE DI CANTUCCI**<sup>7</sup>  
ZABAIONE AL RUM *DEPAZ MARTINIQUE*  
E CANTUCCI ALLE MANDORLE DI AVOLA **6**

---

**SORBETTO AL CUCCHIAIO**<sup>3,7</sup>  
D'UVA FRAGOLA, CIOCCOLATO BIANCO **6**

---

**MILLEFOGLIE**<sup>3,7</sup>  
DI PASTA SFOGLIA, CREMA CHANTILLY  
PERE E CIOCCOLATO FONDENTE **6**

---

**IL NOSTRO RICCIO**<sup>7</sup>  
MERINGA, FRUTTA FRESCA E PANNA **6**

---

**IL SOUFFLÈ**<sup>7</sup>  
DI CIOCCOLATO FONDENTE *DOMORI 70%*  
SU CIOCCOLATO BIANCO **6**

---

**IL NOSTRO GELATO**<sup>7</sup>  
GUSTI DEL GIORNO / COSTO A PALLINA **2**

---

## VINI AL CALICE DA DESSERT

**TORCOLATO** **4**  
100% VESPAIOLA  
FIRMINO MIOTTI - Breganze / Vicenza

---

**RECIOTO DI SOAVE** **4**  
100% GARGANEGA  
MARCATO VINI - Roncà / Verona

---

### Regolamento UE 1169/ 2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori

1- **Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut / 2 - **Crostacei** e prodotti a base di crostacei / 3 - **Uova** e prodotti a base di uova / 4 - **Pesce** e prodotti a base di pesce / 5 - **Arachidi** e prodotti a base di arachidi / 6 - **Soia** e prodotti a base di soia / 7 - **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / 8 - **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile pistacchi / 9 - **Sedano** e prodotti a base di sedano / 10 - **Senape** e prodotti a base di senape / 11- **Semi di Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo / 12 - **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro/ 13 - **Lupini** e prodotti a base di lupini / 14 - **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

# VINI AL CALICE

## BOLLICINE

**PROSECCO M.TO *BRUT*** **3,5**

100% GLERA

**BORGIO MOLINO** - Ormelle / Treviso

---

**PEDEVENDO** **3,5**

100% PEDEVENDA

**FIRMINO MIOTTI** - Breganze / Vicenza

---

**AIRONE *METODO CLASSICO*** **5**

100% DURELLA

**DANIELE PICCININ** - S.Giovanni Ilarione / Verona

---

## VINI BIANCHI

**GARGANEGA *LA GARGHI*** **4**

100% GARGANEGA

**PIALLI** - Barbarano / Vicenza

---

**LUGANA** **4**

100% GARGANEGA

**CA LOJERA** - Sirmione / Brescia

---

## VINI ROSSI

**SAN MARTINO** **4**

50% MERLOT 50% CABERNET

**MASARI** - Valdagno / Vicenza

---

**VALPOLICELLA RIPASSO** **4,5**

CORVINA, RONDINELLA E CORVINONE

**CA LA BIONDA** - VALPOLICELLA / Verona

---



# LE BIRRE ARTIGIANALI

LE BIRRE ARTIGIANALI SONO L'IMMAGINE DEL BIRRARIO CHE LE PRODUCE, E IN QUANTO TALI HANNO UN'ANIMA. SENZA PASTORIZZAZIONE NÈ PRODOTTI SURROGATI DI MALTO E LUPPOLO RIESCONO A STACCARSI DALLA PRODUZIONE INDUSTRIALE PER PORTARE NEL BICCHIERE UN'ESPRESSIONE NUOVA, UN CARATTERE, UN'ANIMA.

## **LUCKY BREWS**

LUCKY BREWS È UNA GIOVANE REALTÀ **VICENTINA** PRODUTTRICE DI BIRRE ARTIGIANALI DI QUALITÀ.

## **BALADIN**

TRA I PIONIERI IN ITALIA DELLA BIRRA ARTIGIANALE, **TEO MUSSO** CONTINUA DAL 1996 CON PASSIONE E AMORE.

# LUCKY BREWS

LUCKY BREWS È UNA GIOVANE REALTÀ **VICENTINA** PRODUTTRICE DI BIRRE ARTIGIANALI DI QUALITÀ. IL LORO MOTTO È METTERE AL CENTRO DEL PROPRIO LAVORO LA PASSIONE E LA RICERCA DELLA NATURALITÀ DELLE MATERIE PRIME USATE.

## BRANDO / 5 €

È UN' **AMERICAN IPA** DORATA E LUPPOLATA, DAL PROFUMO DI FRUTTA ESOTICA E DALL'AMARO DECISO. PROFUMI DI FRUTTA ESOTICA E AROMI RESINOSI. I MALTI CARAMELLATI USATI ESALTANO E ARRICCHISCONO LA STRUTTURA BEN BILANCIATI DAL FINALE AMARO, PROLUNGATO CHE RICHIAMA SUBITO UN ALTRO SORSO...!!

400 ml / contiene glutine

---

## APOLLO / 4,5 €

**GOLDEN ALE** DORATA, PROFUMATA E DALLA GRANDE BEVA...!! PROFUMI FLOREALI E RESINOSI E UN LEGGERO MALTATO FA SÌ CHE SIA UNA BIRRA CORPOSA, DECISA MA COMUNQUE SEMPLICE: LA BIRRA DA SETE DA OGNI ORA

330 ml / senza glutine

# BALADIN

TRA I PIONIERI IN ITALIA DELLA BIRRA ARTIGIANALE,  
**TEO MUSSO** CONTINUA DAL 1996 CON PASSIONE E AMORE  
AD ESPRIMERSI ATTRAVERSO LE SUE BIRRE.

## POP / 4 €

**AMERICAN PALE ALE** CHIARA DAI TONI DORATI. SENTORI DI  
LUPPOLO E AGRUMI CON LEGGERE NOTE FRUTTATE E UNA  
CHIUSURA DI CEREALI. PIACEVOLE, RINFRESCANTE E SEMPLICE.  
BIRRA DA BEVA SENZA PENSIERI..!!

330 ml / contiene glutine

---

## NORA / 5 €

**SPICE BEER** AMBRATA CON RIFLESSI RAMATI. UN  
CALEIDOSCOPIO DI PROFUMI E UN BOUQUET DI FRUTTA, SESINE  
E LEGNO: ALLA FINE, UN DOLCE INCENSO.  
SORPRENDE OGNI VOLTA CHE SI AVVICINA IL NASO .. !!

330 ml / contiene glutine