

Antipasti

*Alla Veneta con polenta, funghi misto bosco
e sopressa veneta 6,00*

Cartoccio di verdure miste pastellate 6,00

Polenta fritta con pancetta arrotolata 6,00

*Carne salada marinata in casa
con misticanza e noci croccanti 6,00*

Primi piatti

*Pasticcio di carne
(lasagne al forno alla bolognese) 7,50*

*Bigoli al sugo di anatra della tradizione
tagliato al coltello 8,50*

Risotto con sugo di trota della valle del Chiampo De. Co. e zucchine 9,00

Ravioli ripieni di baccalà con burro e salvia 8,50

*Spaghetti Rummo in sugo rosso alla marinara
(cozze, vongole, seppioline) 10,00*

Secondi piatti

Guancetta di maialino al forno e polenta 10,00

Polipo croccante con patate morbide 10,00

*Roastbeef all'inglese su misticanza
con scaglie di Monte Veronese stravecchio e olio extravergine BIO
dell'azienda "Le Passioni" di Nogarole 10,00*

*Tagliata di controfiletto irlandese
cotta alla brace 14,00*

*Mezzo polletto in doppia cottura
con patatine rustiche 9,00*

Bacalà alla vicentina con polenta 16,00

Contorni

Patate fritte 3,00

Insalata mista 3,00

Misto di contorni caldi 3,50

Desserts fatti in casa

Tiramisù 5,00

Strudel di mele 5,00

Tortino al cioccolato con panna montata 5,00

Millefoglie con crema chantilly e scaglie di cioccolato 5,00

Semifreddo al pistacchio 5,00

Vini sfusi

Cabernet Franc i.g.t. Veneto ¼ € 2,50 ½ € 4,00 1 l. € 7,00

Tocai i.g.t. Veneto ¼ € 2,50 ½ € 4,00 1 l. € 7,00

Rabosello i.g.t. Veneto ¼ € 3,00 ½ € 6,00 1 l. € 9,00

Prosecco i.g.t. Veneto ¼ € 3,00 ½ € 6,00 1 l. € 9,00

Durello ¼ € 3,00 ½ € 6,00 1 l. € 9,00

Acqua

Minerale gassata/naturale l. 1,00 2,50

Minerale gassata/naturale l. 0,50 1,50

Coperto

2,00

** per informazioni sugli allergeni chiedere al personale*

** alcuni prodotti, per stagionalità o conservazione, potrebbero essere congelati o surgelati'*