



## Secondi alla brace

<i>Taglio Fiorentina selezionata di manzo</i>	<i>all' etto</i>	6,50
<i>Entrecote di manzo all' olio EVO e tartufo nero "Berico"</i>	<i>all' etto</i>	6,50
<i>Tagliata di manzo "sorana" aromatizzata a piacere</i>	<i>euro ...</i>	22,00
<i>Bracciolina di vitello da latte</i>	<i>all' etto.</i>	5,00
<i>Lombatina di agnello scottadito</i>		18,00

*Le nostre carni sono selezionate con cura da Chef Roberto*

## Arrosti e secondi piatti

<i>Pernice rossa selvatica indorata al cartoccio</i>	<i>euro</i>	20,00
<i>Spalla di vitello arrostita accompagnata da porcini padellati</i>		14,00
<i>Baccalà nella tipica ricetta vicentina con polenta brustolà</i>		16,00
<i>Fonduta di asiago dolce in farcitura di porcini</i>		12,00
<i>Gulasch di capriolo al piccante con rettangoli di polenta</i>		12,00
<i>Polleto nostrano nei suoi aromi in "tecia"</i>		11,00
<i>Maialino da latte arrostito con i suoi aromi</i>		12,00
<i>Coniglio arrotolato al forno</i>		13,00
<i>Guancia di vitello brasata all' Amarone</i>		18,00

## Piccola selezione di crudi

<i>Carpaccio di manzo in scaglie di tartufo "Berico" e parmigiano</i>		15,00
<i>Tartar di manzo tagliata a coltello, insaporita da tartufo e accompagnata da confetture</i>		20,00

*In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impegnati prodotti surgelati.*

*Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, saremo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.*