



Secondi alla brace

<i>Taglio Fiorentina selezionata di manzo</i>	<i>all' etto</i>	<i>7,00</i>
<i>Entrecote di manzo all' olio EVO e tartufo nero "Berico"</i>	<i>all' etto</i>	<i>7,50</i>
<i>Bracciolina di vitello da latte</i>	<i>all' etto.</i>	<i>5,00</i>
<i>Tagliata di manzo "sorana" aromatizzata a piacere</i>	<i>euro ...</i>	<i>27,00</i>
<i>Lombatina di agnello scottadito</i>		<i>20,00</i>

Le nostre carni sono selezionate con cura da Chef Roberto

Secondi piatti

<i>Pernice rossa selvatica indorata al cartoccio</i>	<i>22,00</i>
<i>Fonduta di asiago dolce in farcitura di porcini</i>	<i>12,00</i>
<i>Baccalá alla Vicentina</i>	<i>16,00</i>

Carni e cotture alternative ...

<i>Coppa di maialino cotto a bassa temperatura laccato al miele</i>	<i>18,00</i>
<i>Guancia di vitello brasata all' Amarone</i>	<i>20,00</i>

Selezione di crudi ...

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

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.