



Secondi

Le nostre cotture a legna

<i>Taglio Fiorentina selezionata di manzo</i>	<i>all'etto.</i>	<i>8,50</i>
<i>Entrecote di manzo all'olio EVO e tartufo nero "Berico".</i>	<i>all'etto.</i>	<i>8,50</i>
<i>Tagliata di manzo "sorana" aromatizzata a piacere.</i>	<i>euro</i>	<i>28,50</i>
<i>Lombatina di agnello scottadito</i>		<i>23,00</i>
<i>Controfiletto di manzo con osso</i>		<i>26,00</i>
<i>Bracciola di vitello</i>		<i>19,00</i>

Le nostre carni sono selezionate con cura da Chef Roberto

Cotture alternative

<i>Pernice rossa selvatica indorata al cartoccio</i>	<i>24,00</i>
<i>Fonduta di asiago dolce in farcitura di porcini</i>	<i>15,00</i>
<i>Guancia di vitello brasata all'amarone e polenta croccante</i>	<i>20,00</i>
<i>Baccalà alla Vicentina</i>	<i>18,00</i>

Selezione di crudi ...

<i>Carpaccio di manzo in scaglie di tartufo "Berico" e parmigiano</i>	<i>16,00</i>
<i>Tartare di manzo tagliata a coltello, insaporita da tartufo e accompagnata da confetture</i>	<i>22,00</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.