

ANTIPASTI / STARTER

Baccalà mantecato 12€

Creamed codfish 12€

Culaccia, bufala e focaccia 12€

Culaccia ham, bufala mozzarella and focaccia bread 12€

Salame ai ferri, polenta e radicchietto 10€

Grilled salami, polenta and leaf chicory 10€

Brownie di zucca cremoso al Parmigiano e porro croccante 9€

Creamy pumpkin brownie with Parmesan and crispy leek 9€

Carpaccio di manzo, tartufo e Grana 14€

Beef carpaccio, truffle and Grana 14€

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Zuppa del giorno 11€

Soup of the day 11€

Maccheroncini al ragù d'anatra 12€

Maccheroncini with duck meat sauce 12€

Bigoli al sugo (ragù, Cacio e pepe, carbonara) 12€

Bigoli pasta with sauce (meat sauce, Cacio cheese and pepper, carbonara) 12€

Bigoli al pomodoro 10€

Bigoli pasta with tomato sauce 10€

Risotto al broccolo fiolaro e Asiago 12€

Risotto with fiolaro broccoli and Asiago cheese 12€

Tagliolino al tartufo 14€

Tagliolini with truffle 14€



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Medaglione di manzo, patate e verdure 16€
Beef medallion, potatoes and vegetables 16€

Braciola di vitello con contorni alla griglia 18€
Veal chop with grilled side dishes 18€

Bocconcini di vitello, porcini e castagne 15€
Chunks of veal, porcini mushrooms and chestnuts 15€

Baccalà alla vicentina e polenta 16€
Codfish Vicenza style and polenta 16€

Tagliata di tonno al sesamo, pomodorini e porro 18€
Sesame sliced tuna, cherry tomatoes and leek 18€

Orticello di verdure 13€
Vegetable garden 13€

DOLCI / DESSERT

Tiramisù al bicchiere 4€
Tiramisù by the glass 4€

Tagliata di frutta 6€
Sliced fruit 6€

Tortino al cioccolato, mou e vaniglia 6€
Chocolate toffee and vanilla cupcake 6€

Gelato homemade 4€
Icecream homemade 4€

