MENU
CLASSICO

A N T I P A S T I

Polenta di Storo, Sopressa Vicentina D.O.P
Morlacco del Grappa e Funghi Saltati

P R I M I

Bigoli al Sugo d'Anitra
&

Risotto Funghi Porcini

S E C O N D I

Tagliata di Sorana alla Brace

Patate al Rosmarino
Fagioli in Salsa Veneta
Verdura fresca

D O L C I

Tiramisù del Pavone

Caffè

42€ bevande escluse

MENU
INNOVAZIONE

A N T I P A S T I

Carpaccio di Black Angus con Scaglie di Grana, Sopressa Vicentina D.O.P.
Crostone Aromatico,
Fiocchо di Sauris, Baccalà Mantecato su Polenta di Storo, Conchiglia di Mare

P R I M I

Tortelli di Zucca, Tartufo e Ricotta Affumicata
&
Risotto ai Funghi Porcini

S E C O N D I

Spiedone di Carni Miste alla Brace

Patate al Rosmarino
Fagioli in Salsa Veneta
Verdura fresca

D O L C I

Crema catalana

Caffè

45€ bevande escluse

MENU
TRADIZIONE

A N T I P A S T I

Carpaccio di Black Angus con Scaglie di Grana, Sopressa Vicentina D.o.p., Crostone Aromatico, Fiocco di Sauris, Baccalà Mantecato su Polenta di Storo, Conchiglia di Mare

P R I M I

Paccheri al Ragù di Cinghiale e Tartufo
&
Risotto ai Funghi Porcini

S E C O N D I

Cosciotto di Maialino al Forno
&
Tagliata di Sorana alla Brace

Patate al Rosmarino
Fagioli in Salsa Veneta
Verdura fresca

D O L C I

Cabossa al Cioccolato

Caffè

50€ bevande escluse