

Gli antipasti

<i>La culaccia con ventaglio di pera al vino e Grana</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>La polenta morbida con funghi pioppini e scaglie di toma piemontese</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>La parmigiana di melanzane e prosciutto con pomodoro appassito</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Il tris degli antipasti</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>La burratina pugliese con lamelle di mandorle tostate e pachino</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>La scaloppa di foie-gras con cipolla rossa caramellata all'aceto balsamico</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Il soufflè al Grana e funghi chiodini su fonduta</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>La polenta morbida con moscardini in guazzetto</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>La rosolata di polipo su julienne di radicchio di Verona</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>La dadolata di tonno con pinoli e uvetta</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Il tris degli antipasti di pesce</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Il salmone affumicato su soufflè ai funghi</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Le code di gambero caramellate agli agrumi</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>La selezione di crudité di pesce :</i>	
<i>spigola, tonno rosso, scampi, salmone e storione</i>	<i>€ 18,00</i>

I primi piatti

<i>La zuppa di porcini in crosta di pane (attesa di 15 minuti circa)</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>I ravioloni al radicchio su vellutata di Monte Veronese</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Gli gnocchetti verdi spadellati alla crema di Pecorino toscano e carotine croccanti</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Le mezze maniche di grano kronos con crema di peperoni e salsiccia</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Le fettuccine con ragoût di cinghiale</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>I triangoli al brasato saltati alle erbe</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Il risotto con ragoût di coniglio e finocchietto</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>I tagliolini all'astice</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Le pappardelle con gamberi e dadolata di verdure</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Gli spaghetti alla chitarra con carbonara di pesce</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Le fettuccine con pomodori pachino, olive taggiasche e tonno rosso</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>I ravioli ai crostacei saltati con gamberi su coulis di pomodoro</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Gli spaghetti con vongole veraci</i>	<i>€ 10,00</i>

Le carni

<i>La tartar di manzo (specialità della casa)</i>	€ 17,00
<i>Il filetto di manzo in crosta di pepe rosa e sale di Cipro</i>	€ 15,00
<i>Il girello di vitello con castagne laccate al miele e salsa al vino rosso</i>	€ 13,00
<i>Lo stufato di cinghiale con polenta morbida</i>	€ 13,00
<i>La tagliata di manzo con dadolata di porcini</i>	€ 17,00
<i>Il petto d'anatra all'Amarone con trito di radicchio di Verona</i>	€ 13,00
<i>Il cilindro di filetto di maialino in crosta di mandorle</i>	€ 12,00
<i>La fiorentina di manzo di pascolo</i>	€ 4,50 hg
<i>La costata di manzo di pascolo</i>	€ 4,00 hg

Il pesce ed i crostacei

<i>L'infornata di pesce gratinato: capesante, gamberoni, branzino e spiedino di pesce</i>	€ 26,00
<i>La grigliata di mare: branzino, capesante, gamberoni, scampi e tonno</i>	€ 26,00
<i>Il branzino rosolato su ristretto di pesce e bottarga</i>	€ 14,00
<i>Il baccalà alla vicentina con polenta</i>	€ 13,00
<i>L'ossobuco di pescatrice con primizie al vapore e olio profumato agli agrumi</i>	€ 14,00
<i>Il tonno alla milanese con citronette</i>	€ 14,00
<i>Il misto del Mediterraneo dorato</i>	€ 13,00
<i>Il branzino alla griglia</i>	€ 13,00