

LO CHEF NICOLA DEGLI AGOSTINI VI PROPONE:

INOSTRI ANTIPASTI

Gnocco Fritto con Culatello di Zibello	8,50
Baccalà Mantecato con Crostini Caldi	9,20
Involentino di Crespella Farcito gratinato al Forno, con Ricotta Fresca di Bufala, Melanzane, Pomodori Secchi ed Olive Taggiasche	7,50
Millefoglie di Pasta Sfoglia Salata con Pesto di Carciofi, Salsiccia Dolce e Fonduta di Formaggio Morlacco	7,80
Bastoncini di Formaggio Dobbiaco Dorati, Serviti su Letto di Valeriana Brasata con Cremino di topinambur e Miele	7,90

INOSTRI PRIMI

Risotto con Mele e Prosecco, Mantecato al Taleggio su Cialda di Grana Croccante (min. 2 persone)	8,90
Mezzelune Ripiene di Magro Spadellate con Carciofi e Crema allo Zafferano	8,60
Bigoli al Torchio al Sugo D' Anitra	8,30
Tagliatelle Fresche fatte in Casa al Baccalà	10,00
Bigoli al Torcio al Ragù di Filetto di Manzo	7,70
Paccheri al Melograno con Salsiccia al Refosco e Ristretto al Rosmarino	7,90

INOSTRI SECONDI PIATTI:

Straecca di Puledro alla Griglia	13,00
Tagliata di Black Angus alla Griglia	14,90
La Spada con le Carni del Tirovino e le Patate Croccanti	17,90

Fiorentina di Angus Irlandese	all'etto	5,20
Costata di Angus Irlandese	all'etto	3,60

Il Trespolo del Tirovino con le Carni alla Griglia e le Patate Fritte Croccanti:

da 4 persone 70,00

da 5 persone 80,00

da 6 persone 90,00

Baccalà alla Vicentina con Polenta alla Griglia 14,00

Medaglioni di Polpettine di Angus in Crosta di Pasta Filo Farciti con Crudo di Parma,
Dressing alla Senape Tartufata e Mousse di Salsa Bernese 14,00

Tagliata di Black Angus in Pentolino al Pepe Verde 15,50

Braciola di Patanegra avvolta in Lardo di Colonnata servita con Salsa agli Aromi 13,00

Tavolozza di Formaggi Assortiti 8,50

IL VEGETARIANO

Conchiglia di Pane con Hamburger Vegetariano accompagnata da Cipolla di Tropea
Caramellata 12,50

VERDURE E CONTORNI 3,60

Insalata Mista

Patate al Cartoccio con Erba Cipollina

Melanzane e Zucchine ai Ferri

Patate fritte di Nonna Angela

Spinaci al Tegame

Fondi di Carciofo in Padella