



LO CHEF  
NICOLA DEGLI AGOSTINI  
VI PROPONE:



INDICA I PIATTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE CULINARIA

INOSTRI ANTIPASTI

Gnocco Fritto con Culatello di Zibello e Pomodorini all'Olio 10,00



Salame Scottato alla Griglia con Polenta ai ferri e Funghi misti 8,00


Tavolozza con Sopressa con Filetto, Coppa stagionata, Formaggi o al Balsamico ,  
lardo di Colonnata e Noci e Schiacciata al Rosmarino ( min. 2 persone) 22,00

Involtini di Radicchio e Coppa ,Gratinati al Forno serviti con Ristretto all'aceto  
Balsamico 7,90


Bastoncini di formaggio Dobbiaco dorati, serviti su letto di Valeriana stufata e panna  
acida 8,50

Cestino di Sfoglia farcito con spalla di Vitello al curry e formaggio di pecora erborinato  
al rosmarino 9,00

## INOSTRIPRIMI

 Bigoli al Torcìo al Ragù di una volta	8,00
Zuppa di Legumi con maltagliati servita su Coppa di pane integrale cotta in forno a legna	8,00
Tortelli ripieni di baccalà su vellutata di patate viola e ceci	9,00
Risotto con Mele, prosecco e Pastin mantecato al mascarpone (min. 2 porzioni)	12,00
Paccheri di Gragnano rigati con Cacio e Pepe e guanciaie tagliato a coltello	10,00
Maltagliati Rossi al ragù di Coniglio e scaglie di formaggio invecchiato al Balsamico	10,00

## INOSTRISCONDIPiATTI:

 Ossobuco di Vitello alla birra scura e guanciaie con sformatino di polenta taragna	15,00
Spalla di Maialino al Brandy cotta al Cartoccio con Cipolla di Tropea, Mela Pink Lady, Bacon di Bue nero ed uvetta passa	17,00
Battuta di Fassona Piemontese con Olive Taggiasche e Burratina affumicata (200 gr.)	20,00
Baccalà alla Vicentina con Polenta ai Ferri	17,00
Guancetta di Maiale affumicata agli aromi e noci con crema di porcini Tartufata	17,50
Tavolozza di Formaggi Assortiti	11,00

## IL VEGETARIANO

Rotolo di Mais e grano saraceno con farcitura di ricotta di Bufala, spinacino e pomodori secchi 13,00

## LA NOSTRA CARTA DELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E CERTIFICATE 250 gr.

TAGLIATA DI FASSONA - ITALIA - 19,00

TAGLIATA DI ANGUS - AMERICA - 16,00

COSTATA DI ANGUS - IRLANDA - 4,00/hg

FIORENTINA DI ANGUS - IRLANDA - 5,20/hg

## LA NOSTRA STORIA

LA SPADA CON LE CARNI DEL TIROVINO (controfiletto di Angus, Salsiccia di Manzo, Salamella Fine, Braciola Affumicata) E LE PATATE FRITTE CROCCANTI (I PRIMI A PADOVA) 17,90

IL TRESPOLO CON LE CARNI DEL TIROVINO (controfiletto di Angus, Salsiccia di Manzo, Salamella Fine, Sovracoscia di Pollo) E LE PATATE FRITTE CROCCANTI

da 4 persone 70,00

da 5 persone 80,00

da 6 persone 90,00

## VERDURE E CONTORNI 4,00

Insalata Mista

Melanzane e Zucchine ai Ferri

Spinaci con Coste al Tegame

Radicchio di Treviso ai ferri

Patate fritte di Nonna Angela

Sbrise ai ferri

