



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
Tavolozza con Sopressa con Filetto, Coppa stagionata, Formaggio 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 Dobbiasco dorati, serviti su letto di Valeriana stufata e panna acida	8,50

INOSTRI PRIMI

 Bigoli al Torcio al Ragù di una volta	8,00
Tortelli ripieni di baccalà su vellutata di patate viola e ceci	9,50
Paccheri di Gragnano con Cacio e Pepe e guanciaie tagliato a coltello	10,00
Maccheroncini rossi Rossi al ragù di Coniglio e scaglie di formaggio invecchiato al Balsamico	10,00

INOSTRI SECONDI PIATTI:

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 16,00

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 ANGUS - AMERICA- 16,00

COSTATA DI ANGUS - IRLANDA- 4,00/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 (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