


LO CHEF
NICOLA DEGLI AGOSTINI
VI PROPONE:




INDICA I PIATTI DELLA NOSTRA
TRADIZIONE CULINARIA


INOSTRI ANTIPASTI

 Gnocco Fritto con Finocchiona IGP del Buttero	10,00
Flan di Zucca, Rosmarino e Bacon con trifolata di Finferli	9,00
Battuta di Chianina servita con polenta di castagne e	
Lardo di Colonnata	11,50
Involtini di Radicchio di Treviso e pancetta gratinati al forno serviti con ristretto all'aceto balsamico di Modena	10,00
Pancake salato farcito con funghi misti di bosco e Speck dell'Alto Adige servito su fonduta di formaggio Asiago	10,50

INOSTRI PRIMI

 Bigoli al Torcio al Ragù di una volta	8,00
Tortelli farciti con ragù di Ossobuco di Vitello serviti con crema di formaggio Taleggio e miele al tartufo	11,50
Tagliatelle di farina Integrale al sugo di Lepre con Melograno e scaglie di Pecorino	11,00
Risotto con Porcini, Zafferano e Mirtilli con scaglie di formaggio Blu di Bufala Riserva (min. 2 porzioni)	12,00
Calamarata con Crema di Zucca al rosmarino, granella di noci, ricotta di Bufala e ristretto all'aceto balsamico	11,00

INOSTRI SECONDI PIATTI:

 Tartara di Chianina (200 gr.) con crostini di pane caldo e carpaccio di carciofi con emulsione di extravergine e limone	20,00
Hamburger di Chianina (250 gr.) servito su pane alla curcuma con guanciale croccante, Radicchio di Treviso, formaggi o Cheddar e patate fritte con la buccia con salsa Bernese	15,50
Coscette di pollo alla griglia glassate con salsa barbeque e bacon con senape all'arancia	14,00

Brasato di guancia di manzo servito su crema di zucca, semi di papavero e mela
caramellata 16,50

Cotoletta vegetariana con broccoli, cavolfiori e provola affumicata servita su
vellutata di zucca 13,00

Pentolino con tagliata di manzo Charolaïse condita con chiodini e caciottina al
tartufo 18,50

Tavolozza di formaggi assortiti con composte di frutta mista 15,00

LA NOSTRA CARTA DELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E CERTIFICATE

250 gr.

TAGLIATA DI CHIANINA IGP- ITALIA- 24,00

TAGLIATA DI MANZO CHAROLAISE 16,50

TAGLIATA DI LOMBATELLO DI SCOTTONA servita con
salsa Chimichurri -ITALIA- 16,50

FIORENTINA DI SASHI-FINLANDIA- 7,00 €/hg

COSTATA DI SASHI-FINLANDIA- 6,00 €/hg

LA NOSTRA STORIA

LA SPADA CON LE CARNI DEL TIROVINO (controfiletto di Angus, Braciola Affumicata, salamella Fine, pancettone, sovracoscia di pollo)
E LE PATATE FRITTE CROCCANTI (IPRIMIA PADOVA)
17,90

IL TRESPOLO CON LE CARNI DEL TIROVINO (controfiletto di manzo, braciola affumicata, Salamella Fine di manzo e maiale, 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

Insalata di patate e carciofi

Patate fritte di Nonna Angela