



## Antipasti

Carpaccio di sorana su misticanza con salsa alla "Piemontese"	€ 13,00
Le Sopresse "naturale, con il filetto, con la pancetta" della vallata con giardiniera	€ 10,50
Misto di pesce crudo secondo mercato	€ 23,00
Insalata di mare su patata schiacciata all'olio evo e nero di seppia	€ 14,00
Mazzancolle al vapore con caprese di bufala e pesto leggero al basilico	€ 14,00
Baccalà mantecato alla Marescialla con crostini di piada al nero di seppia	€ 12,00
Acciughe del "Cantabrico" con stracciatella pugliese e datterino con pane grigliato	€ 14,50
Cestino di "brisè" con primizie e uovo di quaglia con crema di balsamico	€ 10,00

## Primi

Fettuccine artigianali con ragù "al coltello" di agnello e capretto marinato	€ 12,50
Gnocchi alla fioretta di "Nogarole" con guanciale e asparagi nostrani	€ 11,00
Risotto della casa "radicchio, gamberi e gorgonzola dolce" (minimo 2 persone)	€ 12,50
Spaghetto cacio pepe con tartare di gamberi rosa e scaglie di tartufo	€ 14,50
Tortelli con ricotta e pesto alla menta su passata di piselli e cubetti di rapa rossa	€ 11,50
Crema agli asparagi con crostini	€ 8,50



## Secondi

Capretto alla “moda” di Gambellara con polenta verdura cotta e patate arrosto	€ 20,00
Medaglione di filetto di vitello agli asparagi verdi con verdure miste	€ 20,00
Costata di manzo “pezzata rossa” alla griglia per 2 persone (circa 1,1 kg) con verdure grigliate	€ 54,00
Scaloppa di branzino dell’adriatico alle erbette aromatiche su crema di piselli e verdure	€ 24,00
Fritto misto mare con zucchine in pastella	€ 20,00
Bacalà alla vicentina con polenta	€ 16,00
Uova e asparagi	€ 15,00

## Dolci

Cestino di croccante con gelato alla vaniglia, coulis ai frutti rossi e fragole fresche	€ 6,00
Meringata con panna fresca e frutta mista	€ 6,00
Tarte tatin di mele calda con gelato al fior di latte	€ 6,00
Tiramisù alla “Marescialla”	€ 6,00
Crostatina di frolla “artigianale” con crema chantilly con fragole e frutti di bosco	€ 6,00
Semifreddo al pistacchio con crumble al cocco e caramello salato	€ 6,00