



Antipasti:

Lumache alla Bourguignonne	Euro 9,00
Petto d'oca affumicato con insalatina e pomodori secchi	Euro 9,00
Bresaola della Valtellina su valeriana e scaglie di parmigiano	Euro 9,00
Cocktail di gamberetti in coppa	Euro 8,00
Salmone affumicato su zocchetto di insalatina con citronette	Euro 9,00
Sauté di cozze e vongole	Euro 8,50
Prosciutto crudo Veneto colli Berici dop con ananas	Euro 8,50
Mozzarella alla caprese con olio aromatizzato al basilico	Euro 8,50
Cappe sante gratinate	Euro 9,50
Insalata di mare (con piovra, seppia, gamberi) su lettino di valeriana	Euro 8,00

Coperto: Euro 2,50



Primi piatti:

Tortelli di pesce con salsa al granchio porro	Euro 9,00
Ravioli con ripieno ai funghi, burro fuso e ricotta affumicata.	Euro 8,00
Tagliolini neri al salmone affumicato e pepe rosa	Euro 8,50
Spaghetti alla scogliera	Euro 8,50
Linguine con pesto alla mediterranea (pomodorini, olive taggiasche, verdure ed erbe aromatiche)	Euro 8,50
Melanzane alla parmigiana	Euro 8,50
Gnocchi di patate con formaggio " ol sciur " (erborinato e affinato con frutti di bosco)	Euro 8,50
Fagottini di crepes ai formaggi	Euro 9,00
Spaghetti pomodoro e basilico	Euro 7,50
Tagliatelle al ragù bolognese	Euro 8,00
Pasticcio di lasagne alla bolognese	Euro 8,50
Cannelloni ripieni con spinaci e ricotta	Euro 8,00
Coperto: Euro 2,50	



Zuppe:

Zuppa di fagioli	Euro 6,50
Zuppa di baccalà	Euro 8,50
Zuppa di cipolle con crostini	Euro 6,50
Crema di pomodoro	Euro 6,00
Crema di patate con crostini	Euro 6,00
Zuppa di verdure	Euro 6,50
Zuppa di pesce	Euro 8,50

Coperto: Euro 2,50



Secondi di carne:

Entrecote alla brace	Euro 15,00
Chateaubriand con salsa bernese (minimo 2 pers.)	Euro 20,00 p.p.
Filetto al pepe verde	Euro 17,50
Filetto con funghi porcini	Euro 18,50
Faraona al forno con salsa "Pevarada"	Euro 14,00
Braciola di vitello alla brace	Euro 14,00
Petto d'anatra con salsa ai frutti di bosco	Euro 15,50
Cotoletta alla milanese	Euro 13,50
Fegato alla veneziana	Euro 14,00
Piccatine di vitello alla dijonese	Euro 15,00
Spiedini di pollo al curry	Euro 14,00
Costolette di agnello panate al timo fresco	Euro 17,00

Coperto: Euro 2,50



Secondi di mare:

* Frittura di scampi e calamari	Euro 16,00
Filetti di orata al cartoccio trasparente e caponatina di verdura	Euro 17,00
Scaloppa di baccalà al vapore con verdure confit	Euro 15,00
Branzino alla brace con olio aromatizzato alle erbe di Provenza	Euro 17,00
* Sogliola alla brace	Euro 16,50
Calamari in guazzetto con capperi e olive taggiasche	Euro 15,00
Scampi e mazzancolle alla brace con olio al salmoriglio	Euro 19,00
Baccalà (stoccafisso) alla vicentina con polenta	Euro 16,00
Seppie col "nero" alla veneta (piatto tipico locale)	Euro 15,00

* Surgelato quando non disponibile fresco.

Coperto: Euro 2,50



Contorni:

Insalata mista	Euro 3,50
Patate arrosto	Euro 3,50
Patate fritte	Euro 3,50
Verdure alla griglia	Euro 3,50
Verdure sott'olio (olive, pomodorini, carciofini)	Euro 4,50



Contorni:

Insalata mista	Euro 3,50
Patate arrosto	Euro 3,50
Patate fritte	Euro 3,50
Verdure alla griglia	Euro 3,50
Verdure sott'olio (olive, pomodorini, carciofini)	Euro 4,50



Dessert:

Torte della casa Euro 4,50

Cream caramel / Budini Euro 4,50

Macedonia di frutta fresca Euro 4,50

Pasticceria secca veneziana Euro 4,50

Fragole in coppa Euro 4,50

Sorbetto Euro 4,50

Semifreddo della casa Euro 5,50

Crépe alla crema Euro 4,50

Vin Santo con cantucci e "Zaletti veneziani" Euro 6,50

Coperto: Euro 2,50



VINI ROSSI

VENETO

				750 ml.	375 ml.
Salbanello Uve: Cabernet / Malbec	Igt	'09	Paladin	€14,00	
Bardolino Uve: Corvina, Molinara, Rondinella	Doc	'09	Tommasi	€18,00	€9,50
Eleo Rosso Uve: Carmenere, Merlot, Refosco	Doc Lison	'08	Mosole	€20,00	
Cabernet "Hora sexta"	Doc Lison	'03	Mosole	€24,00	
Malbec "Aceri"	Igt	'03	Paladin	€24,00	
Merlot "Campo Camino"	Doc Lison	'07	Bosco del Merlo	€25,00	
Merlot "Adnonam"	Doc Lison	'04	Mosole	€25,00	
Merlot "Sante" <u>Aldeno wine festival 2008/9 best Merlot of Italy</u>	Doc Piave	'07/8	Cecchetto	€29,00	
Vineargenti riserva Uve: Cabernet Merlot/ Refosco	Doc Lison	'05	Bosco del Merlo	€35,00	
Valpolicella "Ripasso" Uve: Corvina Molinara, Rondinella	Doc	'08	Tommasi	€29,00	
Gelsaia Raboso Uve: Raboso, 30% appassimento	Doc Piave	'07	Cecchetto	€50,00	
Amarone Classico Uve: Corvina, Molinara, Rondinella	Doc	'04	Tommasi	€58,00	€29,00





VINI ROSSI

TRENTINO ALTO ADIGE

			750 ml.	375ml
Marzemino di Isera	Doc Trentino '06	De Tarczal	€18,00	
Teroldego	Doc Trentino '07	Endrizzi	€21,00	
Lagrein Rosso	Doc Trentino 02	Unterganzer	€24,00	
Pinot Nero	Doc A. Adige '06	Castelder	€29,00	

FRIULI VENEZIA GIULIA

Cabernet Sauvignon	Doc Grave	'07 Pighin	€18,00	€10,00
Terrano Tipico	Igt	'07 Castel Vecchio	€25,00	





VINI ROSSI

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco "Concerto"	Doc	'08	Medici Ermete	€14,00
Gutturnio Sup. Colli Piacentini Uve: Montepulciano e Sangiovese	Doc	'05	Cast. del Duca	€19,00

PIEMONTE

750 ml.

Dolcetto d'Alba "Rio Sordo"	Doc	'08	Cascina Bruciata	€25,00
Barbera d'Alba "Bric Bertu"	Doc	'06	Negro	€32,00
Barbaresco "Vigneto Balbo" Uve: Nebbiolo	Docg	'04	Cascina Bruciata	€45,00
Barolo "Brunate" Uve: Nebbiolo	Docg	'04	M. Chiarlo	€69,00





VINI ROSSI

LOMBARDIA

-
Sforzato della Valtellina Docg '99 Triacca €59,00
Uve: Nebbiolo

TOSCANA

Toscana Rosso Igt '08 Il Poggione €21,00
Uve: Sangiovese, Merlot

Morellino di Scansano Doc '08 Moris Farm €21,00
Uve: Sangiovese

Rompicollo Igt '08 Tommasi €25,,00
Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Chianti Classico Docg '07 Vescine €25,00
Uve: Sangiovese, Canaiolo

Chianti Classico Riserva Docg '05 Vescine €31,00
Uve: Sangiovese

Nobile di Montepulciano Docg C. Dei €31,00 €18,00
Uve: Sangiovese

Brunello di Montalcino Docg '05 Il Poggione €60,00 €31,00
Uve: Sangiovese grosso

Brunello di Montalcino Docg '04/5 Podere S. Giacomo €65,00
Uve: Sangiovese grosso





VINI ROSSI

UMBRIA

Rosso di Montefalco Uve: Sangiovese, Sagrantino	Doc '06	Scacciadiavoli	€22,00
--	---------	----------------	--------

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Uve: Montepulciano d'Abruzzo	Doc '08	Illuminati	€18,00
---	---------	------------	--------

CAMPANIA

Aglianico "Lucchero" Uve: Aglianico	Doc '02	Janare	€23,00
--	---------	--------	--------

CALABRIA

Cirò Rosso Uve: Gaglioppo	Doc '07	Librandi	€15,00
------------------------------	---------	----------	--------

SICILIA

Nero d'Avola	Igt '08	Principi di Butera	€25,00
--------------	---------	--------------------	--------





VINI BIANCHI

VENETO

Manzoni Bianco Uve: Incrocio Manzoni	Igt	'08 Cecchetto	€16,00	
Chardonnay	Doc Lison	'08 Bosco del Merlo	€18,00	
Eleo Bianco Uve: Friulano (tocai)	Doc Lison	'08 Mosole	€17,00	
Sauvignon "Turrano"	Doc 'Lison	'08 Bosco del Merlo	€16,50	
Bianco di Custoza Uve: Tocai italico, Chardonnay	Doc	'08 Zenato	€16,50	
Prosecco Spum. Extra Dry Millesimato		'09 Paladin	€17,00	
Soave classico Uve: Garganega	Doc	'08 Tommasi	€18,00	€8,00
Prinè Uve: Chardonnay, Riesling	Igt	'08 Bosco del Merlo	€23,00	

FRIGULI

<i>Pinot Grigio</i>	<i>Doc Grave</i>	<i>'08 Pighin</i>	<i>€17,00</i>	<i>€9,00</i>
<i>Ribolla Gialla</i> <i>Uve: Ribolla</i>	<i>Igt</i>	<i>'07 Primosic</i>	<i>€22,00</i>	
<i>Chardonnay</i>	<i>Doc Collio</i>	<i>'08 Primosic</i>	<i>€22,00</i>	
<i>Sauvignon</i>	<i>Doc C, Orien</i>	<i>'05/7 Petrusa</i>	<i>€22,00</i>	





VINO BIANCHI

750 ml. 375 ml.

PIEMONTE

Roero Arneis Doc '07/8 N. Negro € 17,50

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Bianco Doc '07 De Terzcal € 19,50

Muller Thurgau Doc '07 Castelfeder € 19,50

Gewurtzraminer Doc '07 Waldthaler € 25,00

LOMBARDIA

Franciacorta Spum. Saten Docg Lantieri € 35,00

Uve: Chardonnay, Pinot Bianco

Franciacorta Brut Docg Castello Bonomi € 35,00

Uve: Chardonnay

MARCHE

Verdicchio Castelli di Jesi Cl. Doc '07 A. Felici € 19,00





VINI BIANCHI

750 ml. 375 ml.

CAMPANIA

Falaghina "Senete" Doc '06 Petilia € 23,00

SICILIA

Inzolia Igt '05 Principi di Butera € 23,00

SARDEGNA

Verm. di Gallura "Juannisolu" Docg '08 Vigne Sarrau € 19,00





VINO ROSE'

750 ml.

375 ml.

Toscana

Rose' Lo Sbrancato

Igt '08 Il Poggione

€ 18,00

Uve: Sangiovese

Rose' Cipresseto

Igt '07 Antinori

€ 10,00

Uve: Sangiovese, Canaiolo

Veneto

Rose' Salbanello

Igt '08 Paladin

€ 13,00

Uve: Cabernet, Malbec



Vini da DESSERT, SPUMANTI, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Champagne brut tradition	1° cru	J.M.Douquet	€79,00	<u>0,375</u> €41,00
--------------------------	--------	-------------	--------	------------------------

TOSCANA

Vin Santo di Carmignano	d.o.c	'04	La Borriana	€26,00	
Vin Santo di Carmignano	d.o.c	'04	La Borriana		€6,00 al calice

Uve: Trebbiano, Malvasia.

VENETO

Soandre	i.g.t	'06	Paladin	€26,00	
Soandre	i.g.t	'06	Paladin		€6,00 al calice

Uve: Verduzzo vendemmia tardiva

Filò Rosso Spumante dolce	v.s.q		Paladin	€22,00	
---------------------------	-------	--	---------	--------	--

Uve: Moscato rosa, Malbec.

Recioto della Valpolicella	d.o.c	'06	Tommasi	€29,00	
----------------------------	-------	-----	---------	--------	--

Uve: Corvina, Molinara, Rondinella.

Prosecco extra dry	d.o.c	Lison '09	Paladin	€18,00	
--------------------	-------	-----------	---------	--------	--



Vini da DESSERT, SPUMANTI, CHAMPAGNE

PIEMONTE

Moscato d'asti d.o.c.g. '08 M. Chiarlo €25,00

LOMBARDIA

Franciacorta Brut cru perdù d.o.c.g Castello Bonomi €34,00
Uve: Chardonnay, Pinot nero

