

Cucina del territorio, gusto e benessere

La nostra cucina nasce dal rispetto della tradizione locale, dalla scelta di materie prime di qualità e da preparazioni semplici, pensate per accompagnare il vostro momento di relax.

Antipasti della Tradizione

Per iniziare con gusto e leggerezza

Crocantelle di polenta € 10

con formaggio Rindel fuso e tartufo nero

Polenta, sopressa e funghi € 8

un classico della nostra terra

Battuta di manzo € 12

al coltello con olio Evo, capperi e sale affumicato

I Primi Piatti

Pasta fresca e ricette di casa

Gnocchi di Malga fatti a mano € 11

con ricotta affumicata

Bigoli al torchio € 13

al ragù di capriolo

Fettuccine € 14

con porcini e tartufo nero Scorzone

Gnocchi di patate della Lessinia € 13

al ragù d'anatra

I Contorni € 4,50

Patatine fritte - Verdura cotta di stagione - Insalata mista

Per intolleranze consultare la lista degli allergeni o chiedere al personale.

**coperto 2,50



I Secondi piatti

Baccalà alla Vicentina € 16

servito con polenta

Bogoni di Nonna Angela € 16

piatto storico della cucina

Pecora Brogna della Lessinia € 15

con chips di polenta

Roast-beef all'inglese € 12

Costata di manzo € 24

al sale rosa dell'Himalaya (500gr circa)

Bistecca di sorana € 12

alla griglia

I nostri dolci fatti in casa € 6

Semifreddo

al miele d'acacia e noci

Tiramisù

scomposto al piatto

Semifreddo

al cioccolato e amaretti

Panna cotta

ai frutti di bosco

Altri € 4,5

Profitterol bianco / nero

Torta della nonna

Souffle al cacao

