



ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO ALLA VENETA

8

Selezione di salumi artigianali coi nostri sott'olio *Mixed cold cuts with vegetables*

9,12,13

NIDO DI POLENTA

10

con fonduta di formaggi e funghi porcini e finferli
Polenta with Cheese Fondue and mushrooms

1,7

SEMPIOLINA ALLA VENEZIANA

12

con la sua polentina mornida
Cuttlefish 'Veneziana'

4,9

BACCALA' MANTECATO

12

con crostini e insalatina all'acciuga
Creamed cod fish

4

BATTUTA DI SCOTTONA

12

con il nostro il Carciofino grigliato
beef tartare with artichoke

6,10

UOVA TARTUFATE AL TEGAMINO

10

con il tartufo nero estivo
Pan fried eggs with truffle

3,7

CRUDO CON BURRATA

12

crudo veneto dop, con burratina artigianale
Prosciutto with burrata cheese

7,12



PRIMI



BIGOLI ALL'ANATRA

primo piatto tradizionale dei Colli Euganei
Home made pasta with duck sauce

12

1,3,7



FETTUCCINE CON PORCINI E FINFERLI

con i porcini e finferli freschi di stagione
Fettuccine with mushrooms

16

1,3,7



GNOCCHI AL TALEGGIO E TARTUFO

con tartufo nero uncinato
Home made gnocchi with cheese and truffle

16

1,3,7



TAGLIOLINI AL TARTUFO

con il tartufo nero uncinato
Tagliolini with truffle

16

1,3,7



RAVIOLI DI FARAONA

spadellati con burro e salvia
Duck meat Ravioli

14

1,3,7



PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA

piatto tradizionale veneto
Venetian-style Pasta and Beans

12

1,3,7



The page is framed by various watercolor-style illustrations of lemons, lemongrass, and small flowers. At the top, there are lemons on the left and right, with lemongrass and small blue flowers in the center. On the left side, there are vertical sprigs of lemongrass and small pink flowers. On the right side, there are vertical sprigs of lemongrass and small blue flowers. At the bottom, there are lemons and lemongrass on the left, and lemons and lemongrass on the right.

SECONDI

CONIGLIO ARROSTO

16

allevamento "Fattoria Lissaro", al forno
local recipe roasted rabbit

6,9

TORRESANO AL FORNO

24

Piccione ripieno, piatto tradizionale di Torreglia
Oven-baked Pigeon, traditional dish.

1,3,12

SPEZZATINO 'DE MUSSO'

18

Stufato di carne di asino, gusto e speziato, con polenta
Baked horsemeat

9, 12

FILETTI DI BRANZINO

18

al forno alla mediterranea con pomodorini, olive, capperi
Seabass, with cherry tomatoes, olivas, cappers

4

BRACIOLA DI VITELLO

16

Braciola o Nodino di Vitello tenerissima
Selected scalf meat on the grill

TAGLIATA DI MANZO

16

di Scottona Italiana ai ferri
Selected beef meat on the grill

MIX GRILL

18

Costina, Salsiccia, 1/4 polletto, tagliata
Mix Meat on the grill.

POLLETTO AI FERRI

14

½ polletto ai ferri la
Chicken on the grill

COSTATE E FIORENTINE DI MANZO

€ 6 x hg

la nostra selezione di scottona italia, dai 400gr in su
Bone Steak on the grill, from 400gr

CONTORNO DI STAGIONE

Verdure cotte di stagione a richiesta.
Insalate miste. Cooched vegetables,
salads, ecc

5 €

DOLCI FATTI IN CASA

Dolci e Desserts fatti in casa
Homemade Desserts

€ 6

1,3,7,8



Vino della Casa in Caraffa
Serprino - Rabosello - Rosso Colli
(1 lt € 13 - ½ lt € 6,50 - ¼ lt € 4)

Vino della Casa in Bottiglia € 12,00
Serprino - Chardonnay - Rosso Colli
Colli Euganei DOC - Az.Agr. Cà Del Colle Vo'

Acqua € 3,00 - Coperto € 2,50 - Caffè 1,50

- | | |
|--|--|
|  1. Glutine |  8. Frutta a guscio |
|  2. Crostacei |  9. Sedano |
|  3. Uova |  10. Senape |
|  4. Pesce |  11. Sesamo |
|  5. Arachidi |  12. Solfiti |
|  6. Soia |  13. Lupini |
|  7. Latte |  14. Molluschi |

* in caso di allergie avvisare comunque il personale di sala in quanto alcuni ricette possono variare

* in mancanza del fresco alcuni prodotti possono essere surgelati o abbattuti tramite abbattitore