Pane e Coperto inclusi

Cibo e Tradizione italiana dal 1998

Bread and service included

Italian food and tradition since 1998

Antipasti

		MASTER
Selezione di Salumi e formaggi tipici italiani Selection of typical Italian salami and cheese (7,8)	€ 15	€ 20
Prosciutto, melone e burrata Parma ham, cantaloupe melon and burrata cheese (7)	€ 14	€ 19
Parmigiana di melanzane Traditional italian aubergine and mozzarella cheese parmigiana (7)	€ 15	€ 20
Baccalà mantecato con crostini Venetian Baccalà (mashed soft codfish) with Toasted Bread (1,4,7)	€ 14	€ 18
Insalata di polipo, patate e sedano verde Boiled octopus salad with potatoes and celery (9,12,14)	€ 15	€ 20
Fantasia di pesci, crostacei e molluschi crudi Fantasy of raw and marinated Fish, and Shell-fish (2,4,6,14)	€ 32	€ 37

Primi piatti

		MASTER
Lasagne alla bolognese (1,7,9,12)	€ 12	€ 17
Bigoli di nostra produzione con ragù d'anatra 100%	€ 13	€ 18
Home made Bigoli with 100% duck ragù (typical dish of Vicenza)(1,3,9,12)		
Trofie alla genovese ricetta classica	€ 14	€ 18
Trofie pasta with basil pesto, green beans and potatoes (1,7,8)		
Risotto, bufala, pomodori confit e piselli (min. 2 persone)	€ 18	€ 21
Carnaroli risotto with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and fresh peas (7,9)		
Spaghetti con vongole veraci, limone e bottarga	€ 18	€ 23
Spaghetti with clams, lemon and bottarga(1,9,12,14)		
Pennoni di Gragnano con scampi, pomodorini e Basilico	€ 20	€ 25
Penne pasta from Gragnano with langoustine, cherry tomato and basil (1,2)		

Inoltre condimenti disponibili: Pomodoro, Baccalà,Carbonara, Bolognese, Cacio e pepe

Opzione Master: il Piatto sarà servito in versione "Piatto Unico"

Secondi piatti

		MASTER
Baccalà alla Vicentina con polenta di Marano	**€ 18**	**€23**
Historic recipe of cod fish "alla Vicentina" style with corn soft cream (1,4,7)		
Tagliata di manzo con rucola, grana e patate fritte	**€ 20**	**€25**
Thinly sliced charcoal grilled "Sorana" beef with parmesan shavings and fries (7)		
Suprema di pollo, asiago fondente e piselli	**€ 18**	**€23**
Chicken breast, melty Asiago cheese and fresh peas (7)		
Vitello tonnato, polvere di olive e capperi croccanti	**€ 18**	**€23**
Roasted veal, "tonnata" sauce, black olives powder and crispy capers (7,9,12)		
Pescato del giorno...	**€ 20**	**€25**
Special day offer of fish and seafood		

insalate

Classica: Verde, carote, rucola, pomodorini, mozzarella, tonno e mais **€ 12**

Green salad, carrots, rocket, cherry tomato mozzarella cheese and corn

Biasio: indivia, ciliegini, olive taggiasche, mango, tartar di tonno, gamberi di Sicilia e scampi **€ 25**

Endive, cherry tomatoes, black olives, mango, tuna tartare, red prawns and langoustines

Opzione Master: il Piatto sarà servito in versione "Piatto Unico"

Il pane verrà servito caldo e fresco preparato ogni giorno dai nostri cuochi

The bread is served fresh everyday from our Chef

Dessert

Tiramisù della casa **€ 7**

Homemade tiramisù (1,3,7)

Panna cotta con frutti di bosco e cioccolato fondente **€ 7**

Vanilla panna cotta, mix berries and dark chocolate sauce (7)

Pesche ripiene alla piemontese, con gelato al cioccolato fondente **€ 7**

Apricot filled with amaretto biscuit and almonds, dark chocolate ice cream (1,3,7,8)

Meringata alle fragole **€ 7**

Strawberries, whipped cream and merengue (3,7)

Ananas al naturale **€ 7**

Fresh pineapple

Vini da Dessert

Moscato Caseo Calice € 5 Bottiglia € 20

Recioto di Gambellara Calice € 6 Bottiglia € 30

Torcolato Maculan Bottiglia € 60

PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI, CONSULTARE LA DOCUMENTAZIONE FORNITA SU RICHIESTA, DAL PERSONALE*REGOLAMENTO 1169/2011*

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

b) maltodestrine a base di grano (1);

c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato (1);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

15. Funghi e Spore

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

BOLLICINE

Prosecco	Carmina	Extra Dry	€	24
Prosecco	Nino Franco	Cartizze Superiore	€	38
Durello	Sacramundi 36 Mesi	Brut	€	38
Trento Doc	Ferrari	Maximum Brut	€	35
Trento Doc	Ferrari	Giulio Ferrari Brut	€	260
Franciacorta	Ca del Bosco	Cuvèe Prestige	€	50
Franciacorta	Ca del Bosco	Annamaria Clementi	€	280
Franciacorta Rose	Ca del Bosco	Annamaria Clementi	€	300
Franciacorta	Bellavista Teatro della scala	Brut	€	75
Vino Spumante M.C.	Costaripa	Brut Rosè	€	40
Champagne	Aleran	Brut	€	60
Champagne	Lété-Vautrain	Brut Zéro	€	80
Champagne	Voirin-Jumel Gran Cru blanc de blanc	Brut	€	90
Champagne	Bollinger S.C.	Brut	€	100
Champagne	Dom Pérignon	Brut	€	380

BIANCHI

Maculan	Vespaiolo	Veneto	€	22
Pieropan	Soave Classico	Veneto	€	25
Terlano	Gewurtztraminer	Alto Adige	€	33
Hofstatter	Gewurtztraminer Kolbenhof	Alto Adige	€	55
Jermann	Vinnae Ribolla	Friuli V.G.	€	40
Livio Felluga	Sauvignon	Friuli V.G.	€	45

Vie De Romans	Chardonnay Ciampagnis	Friuli V.G.	€ 55
Ceretto	Arneis Blangè	Piemonte	€ 40

ROSSI

Tommasi	Amarone	Veneto	€ 90
Maculan	Cabernet	Veneto	€ 25
Piovene Porto Godi	Tai Rosso	Veneto	€ 22
Allegrini	Valpolicella	Veneto	€ 38
Speri	Ripassa di Valpolicella	Veneto	€ 35
Hofstatter	Pinot Nero	Alto Adige	€ 35
Marco Felluga	Refosco dal P. Rosso	Friuli	€ 35
Odero	Barolo	Piemonte	€ 70
Frescobaldi	Rosso di Montalcino	Toscana	€ 45
Ciacci Picolomini	Brunello di Montalcino	Toscana	€ 80
Ceci	Nero di Lambrusco Otello	Emilia Romagna	€ 28
Mascirelli	Montepulciano d' Abruzzo	Abruzzo	€ 40

LE MAGNUM

Franciacorta	Bellavista	Alma Cuvèe	€ 120