

I PIATTI DI

OGGI

- Menù -

Antipasti

<u>Lumache</u> gratinate al forno con Biete ⁹⁻¹	14.
<u>Aringa in Bellavista</u> con composta di cipolle e cappucci lessi ⁹⁻⁴⁻¹⁻³	14.
<u>Patè di Fegato</u> di coniglio con pane tostato all'uvetta ⁹⁻⁷⁻¹ <i>Abbinamento con Recioto di Gambellara +4€</i>	13.
<u>Mousse di Trota</u> e zucchine su riso venere nero ⁷	13.
<u>Tortino di Miglio e Cicerchia</u> con Asparagi bianchi ¹	14.



Primi Piatti

<u>Vellutata alle "Malerbe"</u> con erbe spontanee	13.
<u>Risotto "az.agr. De Tacchi"</u> con Asparagi Bianche e Verdi (Min. x 2 persone)	15.
<u>Gargati</u> al Ragù di carni Bianche ⁹⁻¹⁻³	14.
<u>Zuppa di Cipolle</u> gratinata al forno ¹⁻⁷⁻⁹	13.
<u>Tortelloni</u> ripieni di Aringa e Erbe spontanee saltati al burro e timo ¹⁻⁹⁻⁷⁻⁴	13.



Secondi Piatti

<u>Coscia d'Anitra in Confit</u> su letto di cappucci e mele	25.
<u>Trota</u> ripiena con trito di verdure, pan grattato, porro, limone e capperi ¹⁻⁴⁻⁹	16.
<u>Roastbeef di Fesa</u> con patate al forno ⁹	20.
<u>Coniglio</u> in salsa peverada con polenta ⁹	18.
<u>Asparagi bianchi</u> e uova ³	17.

**Tutti i Secondi Piatti sono già compresi di Contorno*
Contorno di Stagione (Cotto o Crudo) 3.

Pane fatto in casa, entrée di benvenuto e coperto 3.

Acqua Plose 75cl – 3.

Le mezze porzioni sono scontate del 30%

