

Pasqua 2023

Antipasti

- Tortino di pasta brisè con verdure su crema di formaggio grana. €8.00
- Tagliere di affettati misti con giardiniera dello chef. €13.00
- Pesce spada affumicato con rucola e pomodorini. €7.00
- Sopressa coppata nostrana con polenta. €7.00
- Cocktail di gamberi. €7.00
- Gamberi in saor. €8.00

Primi piatti

- Bigoli di pasta fresca all'anatra. €8.00
- Pasticcio con asparagi freschi. €9.00
- Penne all'arrabbiata con mozzarella di bufala
- Gnocchi carciofi e asiago. €9.00
- Spaghetti allo scoglio. €11.00
- Tagliolini aio, oio, peperoncino e capasanta. € 11.00
- Altri sughi disponibili: pomodoro, ragù. €7.00

Secondi

- Tagliata di roast-beef irlandese al rosmarino. €14.00
- Controfiletto di manzo €14.00
- Braciola di vitello. €15.00
- Spezzatino di agnello con cacio e uova. €12.00
- Milanese di pollo con patate fritte. €10.00
- Seppie in umido con piselli e polenta. €14.00
- Pollastrello in "tecia" con patate €12.00
- Filetti di branzino diliscati al forno. €14.00
- Antipasto di pesce misto. €15.00
- Frittura mista. €14.00

Contorni del giorno. €3.50

Coperto. €2.00

*** I Prodotti Usati Possono Essere Surgelati O Congelati**

Carta dei vini

Vini alla spina:

Calice	¼	½
€.1.50	€.3.00	€.5.00

Vini in Bottiglia

Bollicine:

Prosecco brut "SOLIGO"	€.15.00
Prosecco brut "CAVAZZA"	€.15.00
Cuvèe del trentino "CASTELLO RAMETZ"	€.18.00

Bianchi fermi:

Soave "FATTORI"	€.18.00
Scaia IGT "TREVENEZIE"	€.18.00
Lugana DOC biologico "PASINI SAN GIOVANNI"	€.18.00

Vini rossi:

Cabernet (Breganze) "MACULAN"	€.15.00
Brentino (Breganze) "MACULAN"	€.18.00
Cabernet "CAVAZZA"	€.15.00
Corvina del Garda DOC "CANTINA DI CUSTOZA"	€.15.00

Vini dolci:

Fiori d'arancio "CRISTOFANON"	€.15.00
-------------------------------	---------