# ANTIPASTI

#### L'UOVO

uovo morbido fritto con farina di mais, fonduta di Piave, zucchine, basilico

1.3€

(3, F)

#### IL TAGLIERE

Speck, salame dí cervo, soppressa nostrana, formaggi locali, cren

14€

(F)

#### L'OCA

Insalatona con petto d'oca affumicato, mele, stravecchio, anacardi, crostini di pane

15€

(1, 7, 8, 12)

## LA TEMPURA

Tempura di mazzancolle e verdure con maionese allo zafferano

16€

(1, 2, 3, 6, 10)

## IL CERVO

Crudo di cervo, insalata di barbabietola, maionese al lampone

15€

(1, 3, 6, 10)

# PRIMI

### LA ZUPPA

Zuppa di fagioli servita nella pagnotta

12€

(1)

# I CANEDERLI

Canederlí tradízionalí allo speck, burro fuso e ricotta affumicata

14€

(1, 3, 7)

### LE ERBE DI MONTAGNA

Tortellino ripieno di ricotta, ortiche, biete, spinacini ed erbe aromatiche con fonduta di Croda Rossa

15€

(1, 3, 7)

## IL CONIGLIO

Pappardella monograno Felicetti al ragù di coniglio e limone candito

15€

(1, 3, 9)

#### IL RISOTTO

Ríso, qualità "Meracinque", alla crema di peperone, crudo di trota e nocciole

(mínímo 2 persone) 17€

(4, 8, 9)

# SECONDI

# IL BACCALÀ

Baccalà alla Vicentina, polenta alla griglia, gratinato in forno

21€

(1, 4, 7)

## IL GOULASH

Spezzatíno dí manzo alla papríka, polenta dí Storo

22€

(1)

#### IL FILETTO

Fíletto dí manzo, speck, patate alla cadorína

24€

(F, 9)

## LA TRIGLIA

Tríglia arrosto, biete ripassate con pinoli ed uvetta, crema di patate affumicate

25€

(4, 8)

## L'AGNELLO

Taglíata dí agnello alla brace e verdure dí stagíone

25€

(6)

#### PIZZE

MARGHERITA Pomodoro, fiordilatte, basílico (1, 7) 6€

BUFALA Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico (1, 7) 8€

<u>CALZONE</u> Pomodoro, fiordílatte, proscíutto cotto, funghí (1, 7) 12€

ROMANA Pomodoro, fiordilatte, acciughe (1, 4, 7)7€

<u>SICILIANA</u> Pomodoro, fiordílatte, acciughe, capperi, olive, origano (1, 4, 7) 10€

OCCHIO Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, novo (1, 3, 7) 10€

POPEYE Pomodoro, fiordilatte, ricotta, spinaci (1, 7) 9€

4 STAGIONI Pomodoro, fiordílatte, proscíutto cotto, funghí, carcíofi, olíve (1, 7) 12€

FORMAGGI Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, brie, Dobbiaco (1, 7)11€

VEGETARIANA Pomodoro, fiordílatte, melanzane, peperoní, zucchíne, asparagí (1, ₹) 12€

BRESAOLA Pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola, grana a Scaglie (1, 7)14€

CRUDO Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo, burrata (1, 7)14€

GOLOSA Pomodoro, fiordilatte, peperoni, cipolla, pomodori secchi (1, 7) 10€

TERENCE HILL Pomodoro, fiordilatte, salsiccia, peperoncino, fagioli (1, 7) 11€

JENNY Pomodoro, fiordilatte, zucchine, pomodoro fresco, gamberetti in salsa rosa, scaglie di grana (1, 2, 3, ≯) 12€

SAPORITA Pomodoro, fiordílatte, gorgonzola, soppressa (1,7)13€

TEXAS Pomodoro, fiordilatte, pancetta, novo, fagioli (1, 7) 13€

PARMIGIANA Pomodoro, fiordílatte, melanzane, pomodoro fresco, grana grattugíato (1, 7) 12€

DELIZIOSA Pomodoro, fiordílatte, brie, rucola, speck (1, 7) 14€

GUSTOSA Pomodoro, fiordílatte, cípolla, porchetta, bovis (1, 7) 13€

NORD-SUD Pomodoro, fiordilatte, cartufole, nduja (1, 7) 13€

SALAMEGGIO Pomodoro, fiordilatte, taleggio, salame ungherese (1, 7) 9€

WENDY Pomodoro, fiordílatte, salamino, peperoni, cipolla, gorgonzola (1, 7) 13€

<u>ALPINO</u> Pomodoro, fiordilatte, porcini, Dobbiaco, speck (1, 7) 13€

#### PIZZEBIANCHE

CACCIATORE Pomodoro, fiordílatte, Dobbíaco, salame dí cervo (1,  $\mathcal{F}$ ) 16 $\in$  GIULIA Fiordílatte, pomodorí secchí, mortadella, crema dí pístacchí (1,  $\mathcal{F}$ , 8) 14 $\in$  TRILLI Fiordílatte, pomodoríní, stracchíno, rucola (1,  $\mathcal{F}$ ) 12 $\in$  LELE Fiordílatte, salsíccía, porcíní, patate al forno (1,  $\mathcal{F}$ ) 14 $\in$ 

# SFILATINI

PELMO fiordilatte, stracchino, rucola, speck (1, 7)14 $\in$  ANTELAO fiordilatte, cartufole, peperoni, porchetta (1,7) 15 $\in$  FRESCO fiordilatte, pomodorini, brie, crudo (1,7) 14 $\in$ 

#### SU RICHIESTA

Impasto senza glutíne 4€
mozzarella vegana / senza lattosío 4€
Varíazíoní 1€ / 4€

#### ALLERGENI

1 glutíne, 2 Crostaceí, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachídí, 6 Soía, 7 Latte, 8 Frutta a guscío, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semí dí sesamo, 12 solforosa, 13 Lupíní, 14 Molluschí

"ín questo ristorante si adottano misure di autocontrollo nel rispetto delle norme HACCP introdotte dal regolamento CE n°852/2004 e successive modifiche "

COPERTO 3€

# DOLCI

#### PANNA COTTA

Panna cotta (vegana), fruttí dí bosco e mandorle

7€

(8)

#### STRUDEL

Strudel di mele con gelato alla vaniglia

8€

(1, 3, 7)

# TIRAMISÙ

Savoiardi (gluten free), mascarpone, caffè

8€

(3,.7)

#### KAISERSCHMARREN

Marmellata di mirtilli rossi e zucchero a velo

8€

(1,3, 尹)