






Antipasti (Appelizer)

Rucola con Gamberetti e polpa di granchio con olio d'oliva e succo di limone.  € 5,00
Shrimp with crab pulp and poched salad, olive oil and lemon

Carpaccio di tonno crudo con spicchi d'arancio, granelli di pepe verde  € 7,00
Tuna fish with slice of orange and green pepper

Trilogia del mare affumicata (salmone, spada e tonno) con crostini e riccioli di burro   € 8,00
Smoked salmon, tuna and swordfish with toasts and butter

Baccalà mantecato con crostini    € 6,00
Brandade of salt cod in Vicenza style with bread croutons


Bruschetta con tartufo nero, scamorza e petto d'anatra affumicato   € 9,00
Toasted bread with black truffles, cheese and smoked duck

Polentina con funghi di bosco, speck d'oca e scaglie di grana  € 7,00
Maize cream with mushroom, speck goose and cheese

Sopressa nostrana con polenta € 5,00
Local sausage with maize cream

Angus marinato con scaglie di parmigiano e balsamico di lime  € 6,00
Angus marinated with cheese and balsamic of lime

Primi Piatti (first courses)



Bigoli di casa con sugo d'anatra
Home make spaghetti with duck sauce  € 7,00

Raviolacci ai porcini con speck d'oca
e tartufo nero   € 8,00
Ravioli with porcini and speck goose and black truffles

Torcoletti con tastasale e
crema di monte   € 7,00
torcoletti with porck meat and cream of cheeses

Tagliolini con salmone affumicato
e julienne di zucchine  € 7,00
Pasta with salmon and zucchini

Pasta e fagioli alla veneta  € 7,00
Pasta e beans soupe in veneta style

Gnocchi con patate di Selva
al tartufo nero dei nostri colli  € 9,00
Potato dumplings with black truffles 

Tris di primi piatti (piatto unico) € 10,00
(bigoli all'anatra, torcoletti tastasale e
gnocchi con tartufo)  
Assorted of bigoli, torcoletti e potato dumpling


Menù baby:


pasta al ragù o pomodoro euro 4,00

cotolette di pollo con patate fritte euro 6,00

bistecca di maiale con patate euro 6,00

Secondi Piatti (second courses)

Filetto di maiale con noci, brandy e rosmarino 
Pork fillet with slice of apples with "Grand Marnier" € 11,00

Filetto di manzo con pepe verde o tartufo nero 
Fillet of beef with black truffle or green pepper € 16,00

Filetto di manzo ai ferri
Grilled fillet of beef € 14,00

Bocconcini di pollo al limone
Slices of turkey with lemon sauce € 9,00


Tagliata di manzo
Cut of beef € 14,00

Baccalà alla vicentina con polenta
Salt cod in Vicenza style   € 12,00

Filetto di branzino all'isolana
(con patate, pomodorini pachino e olive) 
Fillet of bass with tomato, olive and potatoes € 11,00

Gamberi scottati nel balsamico di lime
prawns seared in lime balsamic  € 12,00

Tagliata di tonno leggermente rosolata
con julienne di zucchine spadellate 
Tuna with zucchini € 13,00

Insalatona con tonno crudo, noci
e spicchi d'arancio 
Mixed of salad with tuna fish, orange and walnuts € 10,00

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco ,
vengono talvolta usati prodotti congelati