



Gli Antipasti

Quattro modi di intendere il tonno

Gamberone al vapore con burrata su salsa alla pizzaiola

Carciofo croccante ripieno di pecorino al pepe siciliano “Calcagno” su tagliatelle di ortaggi croccanti

Petto d’anatra marinato su insalata di radicchio tardivo arance e mandorle marinate

Insalata di gallina tiepida profumata al tartufo, indivia e Parmigiano Reggiano 5 anni

Patè di fegatini di pollo con composta di cipolle rosse fondenti e crostini integrali alle noci

I Primi

Risotto con ragout di astice e rughetta

Bucatini al finocchietto, uvetta, pinoli e alici gratinate

Tonnarelli all’uovo con cacio, pere e noci

Spaghetti selezione “Senatore Cappelli” al cipollotto brasato leggermente piccante

Grossi gnocchi ripieni di formaggio fresco di capra in foglia di trevisana e speck dell’Alto Adige

Fagottini di ricotta al basilico su ragout di carne alla Napoletana

Il pane speciale è di nostra produzione



I Secondi

Scaloppa di dentice con carciofi brasati e olive

Baccalà alla vicentina in tegame con polenta al
cucchiaio

Arrostino di pollo ruspante in porchetta su fagioli
toscanelli all'uccelletto

Medaglione di cinghiale brasato con salsa al vino rosso
e cipolline borratane

Costoletta di vitello alla milanese con tortino di patate al rosmarino

Parmigiana di melanzane con cipolla caramellata
e burrata

La nostra selezione di formaggi di diversa stagionatura
accompagnata da mostarde ,composte e crostini caldi

Menù degustazione al Liberty

*Insalata di gallina tiepida profumata al tartufo,
indivia e Parmigiano Reggiano 5 anni*

*Fagottini di ricotta al basilico
su ragout di carne alla Napoletana*

*Arrostino di pollo ruspante in porchetta
su fagioli toscanelli all'uccelletto*

Dolce a scelta dalla carta

Menù degustazione al Liberty

*Gamberone al vapore con burrata
e salsa alla pizzaiola*

*Risotto con ragout di astice
e rughetta*

*Scaloppa di dentice con carciofi brasati e
olive*

Dolce a scelta dalla carta

Acqua minerale San Pellegrino € 2,00