



Allergeni

- 1 Glutine**
 - 2 Crostacei e derivati**
 - 3 Uova e derivati**
 - 4 Pesce e derivati**
 - 5 Arachidi e derivati**
 - 6 soia e derivati**
 - 7 Latte e derivati**
 - 8 Frutta a guscio e derivati**
 - 9 Sedano e derivati**
 - 10 Senape e derivati**
 - 11 Semi di sesamo e derivati**
 - 12 Anidride solforosa e solfiti**
 - 13 Lupino e derivati**
 - 14 Molluschi e derivati**
- 

Menu

ANTIPASTI

Flan di patate alle erbe spontanee e
fonduta di parmigiano 1-3-7

“Ovi e Sparasi” alla bassanese e
guancialetto croccante 3

Bisonte toscano “nudo e crudo”

Degustazione di prosciutti crudi con
pinsa veneta 1-7-8 (consigliato per 2
persone)

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli sfumato al Soave con
Bruscandoli di monte e scaglie di Vezzena
(minimo 2 persone) 7-9

LE NOSTRE PASTE FRESCHE ALL'UOVO FATTE COME UNA VOLTA

Fettuccina con ragù di coniglio e asparagi
d'Arcole DOP 1-3-7-9

Strozzapreti con piselli freschi e salsiccia
1-3-7-9

Bigoli con ragù di bisonte toscano 1-3-7-9-12
20€



SECONDI PIATTI

Lombo di coniglio pancettato Az. Agricola Scudellaro con caponatina di verdure croccanti al timo

Polletto arrosto Az. Agricola Scudellaro con patate e salsa Bernese
3

Bocconcini di Bisonte cotto a bassa temperatura con il suo fondo e verdure croccanti 1-7-9

DALLA NOSTRA GRIGLIA

Fiorentina
58€ al kg

Costata
50€ al kg

Cowboy
55€ al kg

Agnello alla "Scottadito" con carciofi e patate

La nostra griglia per chi lo desidera verrà accompagnata dai contorni del giorno 4€





Menu

DOLCI

Tiramisù espresso 1-3-7-8
7€

I nostri Sorbetto al cucchiaino
Al mandarino tardivo di Ciaculli e
crumble di cioccolato 1-3-7-8
Alla mela verde e menta

Coppa cookies 1-3-7-8

Frolla con namelaka al cioccolato
bianco e fragole

Semifreddo al mandorlato della
"Famiglia Garzotto" con salsa al
cioccolato 3-7-8

