

Antipasti, Appetizers

Antipasto misto fantasia dello chef € 8.50 1, 2, 3, 5, 7, 10, 13, *
3 finger food fantasy of the chef

Mari & Monti € 8.50 1, 3, 5, 10, 13, *
Gamberetti in crosta, olive all'ascolana, prosciutto crudo
Shrimp in potato crust, olives all'ascolana, raw ham

Radicchio all'aceto balsamico con noci, grana a scaglie e pancetta € 8.50 2, 13,
Radicchio with balsamic vinegar with walnuts, parmesan cheese and bacon

Uovo in camicia su letto di crema ai funghi e tartufo con crostini e Bacon € 8.50 1, 5, 13,
*
Poached egg and mushroom and truffle cream with toasted bread and bacon

Antipasto Vegetariano, (triangoli farro ceci, misto verdure grigliate, e humus) € 8,50
1, 11, 12, *Vegetarian Appetizer (farro and chickpea triangles, mixed grilled vegetables, and hummus)

Antipasto ITALIA RISORTA(KM zero) € 8.50 10, 13,
Sopressa, rolled bacon, aged cheese, vegetables in vinegars

Tartar di Filetto di Manzo € 9.50 4, 6, 10, 13,
Minced beef fillet and seasoned with lemon juice

Crostini al Baccalà mantecato € 8.00 7, 13,
Toasted bread with creamed cod

Primi Piatti FirstCourse

Risotto ai porcini 13.00 10, 13, *
Risotto with porcini mushrooms

Spaghetti al nero di seppia alle vongole, cozze e gamberetti € 10.00 1, 3, 10, 14, *
130gr Spaghetti with cuttlefish, clam, mussels and shrimp

Bigoli caserecci all'anatra € 9.00 1, 4, 5, *
130gr Bigoli pasta with duck ragù-sauce

Fettuccine caserecce al ragù di cortile € 9.00 1, 5, 13, *
130gr Fettuccine pasta with pumpkin and sausage sauce

Ravioli ripieni alla Burrata con prosciutto Crudo € 10.00
Burrata-Stuffed Ravioli with Raw Ham 1, 13, 5, *

Paccheri ai Finferli e ragù d'anatra € 10.00 1, 4, 5, 13, *
130gr Paccheri pasta with chanterelles mushrooms and Duck ragù-sauce

NON SI FANNO BIS PER UNA PERSONA

Gli Gnocchi

NON SI FANNO BIS PER UNA PERSONA

di patate fatti a mano con patate di nostra produzione
per porzione € 10.00 1, 5,

alla bolognese, 4, 13, / al pomodoro e basilico, 10,

al gorgonzola, 13, / ai porcini, 13, *

al burro fuso e salvia, 13,

al burro fuso e ricotta affumicata di montagna, 13,

alle spugnone, 13, */ all'asiago e noci, 13, 2,

al radicchio e ragù d'anatra, 13,

alle punte d'asparago e pancetta croccante, 13, *

alla salsiccia e mezzano, 13 al ragù di Cortile,

Cacio e Pepe 13

Tartufo nero dei berici, mascarpone e champignon, 13, 1, *

Secondi Piatti

Main Course

Tagliata di manzo al rosmarino 350gr circa € 16.00
Cut of beef with rosemary

Baccalà alla Vicentina con polenta € 18.00 7, 10, 13,
Stewed dried salt cod with polenta

**Filetto di manzo grigliato,
o al pepe verde 13,1, circa 200gr € 18.00**
Grilled beef fillet // Beef Fillet with green pepper sauce

Bocconcini di Pollo con salsa teriyaki e sesamo, circa 160gr € 12.00 8, 9, 11,
Chicken Bites with Teriyaki sauce and sesame

Nodino di vitello (braciola con filetto) circa 500gr € 17.00 *
T-bone steak of veal

Filetto di Maiale con salsa al Tartufo circa 200gr € 16.00 1, 13,
pork knuckle cooked with beer

Tagliata di Tonno al finocchietto circa 250gr € 18,00 7, 13 *
Tuna steak with fennel spice

Tosella alla piastra con Funghi, polenta e sopressa € 15,00 1, 13,
Grilled Tosella cheese with mushrooms, polenta and sopressa

Pizza in “Pala”

Margherita € 9.00 _{1,12,13, *}

Tomato sauce and mozzarella

Margherita di Bufala € 9.50 _{1,12,13, *}

Tomato sauce and buffalo mozzarella

Italia Risorta € 12.50 _{1,12,13, *}

Pomodoro, mozzarella, pancetta, mezzano, cipolla, fuori dal forno sopressa

Tomato sauce, mozzarella, pancetta, cheese, onion and sopressa

Massimo € 12.00 _{1,12,13, *}

Pomodoro, mozzarella, tonno, salamino, cipolla acciughe

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, tuna fish, onion, anchovies

Porchettona € 12.00 _{1,12,13, *}

Pomodoro, mozz., porchetta trevigiana, zucchine grigliate fuori dal forno burrata

Tomato sauce, mozzarella, porchetta, grilled zucchini, and Burrata cheese

Roastbeef € 12.00 _{1,12,13, *}

Pomodoro, mozz. Controfiletto di manzo sottile, rosmarino e cipolla

Tomato sauce, mozzarella, thin slice of beef, rosemary and onion

Ortolana € 11.50 _{1,12,13, *}

Mozz. di bufala, melanzane grigliate, zucchine grigliate, pomodoro a fette, cipolla

Bufalo mozzarella, grilled eggplant, grilled zucchini, sliced tomato and onion

Radicchio, Pancetta, grana a scaglie € 12.00 _{1,12,13, *}

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, pancetta, fuori dal forno grana a scaglie

Tomato sauce, mozzarella, red radicchio. Pancetta, and Parmesan

Viennese € 11.00_{1,12,13,*}

Pomodoro, mozzarella, wurstel, funghi misti
Tomato sauce, mozzarella, wurstel, mixed mushrooms

Tonno e cipolla € 10.00_{1,12,13,*}

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla
Tomato sauce, mozzarella, tuna in oil and onion

Lardo e funghi € 11.00_{1,12,13,*}

Pomodoro, mozzarella, funghi e fuori dal forno lardo
Tomato sauce, mozzarella, mixed mushrooms and lard

Asparagi e Taleggio € 11.00_{1,12,13,*}

Pomodoro, mozzarella, asparagi bianchi e verdi e taleggio
Tomato sauce, mozzarella, green and green asparagus and taleggio cheese

Bufalina € 10.00_{1,12,13,*}

Pomodoro, mozzarella di bufalo, pomodoro a fette
Tomato sauce, bufalo mozzarella and slice of tomato

Capricciosa € 11.00_{1,12,13,*}

Pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, prosciutto e funghi
Tomato sauce mozzarella, mushrooms, ham, olives and artichokes

Crudo e Burrata € 12.00_{1,12,13,*}

Pomodoro, mozzarella, fuori dal forno, crudo e burrata
Tomato sauce, mozzarella and out of the oven parma ham and burrata

Diavola € 10.00_{1,12,13,*}

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante e olio piccante
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami and spicy oil

Gorgonzola e speck € 11.00_{1,12,13,*}

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e fuori dal forno speck
Tomato sauce, mozzarella, blue cheese and speck out of the oven

Parmigiana € 11.00_{1,12,13,*}

Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane grigliate, grana a scaglie in cottura
Tomato sauce, bufalo mozzarella, eggplant grilled and parmesan

Porcini € 11.00_{1,12,13,*}

Pomodoro, mozzarella, porcini
Tomato sauce, mozzarella, porcini mushroom

Prosciutto e funghi € 10.50 1,12,13, *

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi misti
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

In Bianco € 11.00 1,12,13, *

Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, fuori dal forno crudo
Toamto sauce, mozzarella, sliced of tomato and Parma ham out of the oven

Tutte le aggiunte di insaccati € 1.50 Tutte le aggiunte di verdure € 1.50
Eventuali modifiche saranno prese in carico in base alle richieste

All additions italian salmi € 1.50 All additions of vegetables to € 1.50
Any changes will be taken over as requie

Dolci Dessert

1, 2, 5, 9, 10, 11, 13, *

Semifreddo al torroncino € 5.50

Nougat ice cream cake

Tortino Sacher € 5.50 Saker Cake

Tartufo bianco o nero, € 5.50 (Gluten free)
con caffè € 6.50 con Brandy o Cognac € 7.50

Snow ball of vanilla or chocolate ice cream, € 4.50 with coffe € 5.50 with brandy € 6.50

Meringata € 5.00

Tortino ai Lamponi € 5.50 Raspberry cake

Dolci del Giorno € 5.00 Cake of the day

Cheese cake € 5.50

Semifreddo all'amaro del capo € 5.50

Semifreddo al mango e frutto della passione (Lactose e gluten Free) € 5.50

Mango and passion fruit Semifreddo

Tortino al cioccolato con cuore morbido (soufflè) € 5.50

Little chocolate cake with soft filling

Vari prezzi

Contorno misto da € 3.50

Insalata (verde o mista) € 4.00

Coperto € 3.00

Service charge

Vino sfuso bianco o nero

¼ lt € 2.50 ½ lt € 5.00 1 lt € 7.00

white or red wine in carafe

Acqua naturale o gassata ½ lt € 1.50 0.75 lt € 2.00 1lt €3.00

Natural mineral water or sparkling mineral water

Vino sfuso bianco frizzante o rabosello

¼ lt € 3.00 ½ lt € 6.00 1 lt € 10.00

white or red wine in carafe

Vini in Bottiglia richiedi il Listino

- 1. Crostacei, Crustaceans, Krebstiere, Fruits de mer;**
- 2. Sedano, Celery, Sellerie, Celeri;**
- 3. Uova, Eggs, Eier, Oeufs;**
- 4. Senape, Mustard, Senf, Moutarde;**
- 5. Pesci, Fish, Fisch, Poisson;**
- 6. Semi di sesamo, Sesame, Sesamsamen, Graines de esame;**
- 7. Arachidi, Peanuts, Erdnusse, Cacahuètes;**
- 8. Anidride Solforosa, Sulphur Dioxide, Schwefeldioxid und sulphite, Dioxyde de soufre;**
- 9. Soia, Soya, Sojabohnen, Soja**
- 10. Lupino, Lupin, Lupine, Lupin;**
- 11. Latte, Milk, Milch, Lait;**
- 12. Molluschi, Molluscs, Weichtiere, Mollusque**
- 13. * prodotto surgelato**