



## Antipasti

*Il fritto di fiori di zucca e primizie di stagione croccanti* ♥

*Mezza porzione € 15,00 \* Porzione intera € 23,00*

*Il prosciutto crudo di San Daniele (24 mesi) con i fichi secchi*

*Mezza porzione € 16,00 \* Porzione intera € 24,00*

*La spuma di patate con le "secoe", le polpettine in umido piccanti o  
i funghi di bosco*

*Mezza porzione € 13,00 \* Porzione intera € 20,00*

*La tartare di manzo classica*

*€ 32,00*

*Lo speck d'anatra leggermente affumicato con l'insalata di finocchi,  
le pere e agretto all'arancio*

*€ 23,00*

*"I S-ciosi" gratinati nel loro guscio*

*€ 22,00*

*La selezione di fondi e botoi in "tecia" ♥*

*€ 22,00*

♥ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*



## Primi Piatti

*I ravioli di cacao alle carni bianche con la salsa di tartufo nero*

*Mezza porzione € 20,00*

*Porzione intera € 32,00*

*I tortellini in brodo di cappone*

*Mezza porzione € 15,00*

*Porzione intera € 24,00*

*La crema di patate e porri* ♡

*€ 19,00*

*Le pappardelle caserecce con il ragù di masorino*

*Mezza porzione € 18,00*

*Porzione intera € 30,00*

*I tagliolini gratinati con Asiago vecchio DOP e funghi*

*€ 26,00*

♡ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*




*Gli agnolotti soffici ripieni di spinacine e ricotta con ratatouille di ortaggi*  
€ 24,00 p.p.

*Gli gnocchi gialli e viola con pachino e spuma di pomodoro e basilico*  
Mezza porzione € 13,00  
Porzione intera € 20,00

*Gli spaghetti alla carbonara "rivisitata" dallo Chef*  
Mezza porzione € 16,00  
Porzione intera € 25,00

*Il risotto "Ai Gondolieri" Antica Ricetta Veneziana*  
(min. 2 persone)  
€ 25,00 p.p.

 Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale  
Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%



## *Carni e Verdure*


*Il carrè di agnello con carpaccio di rape rosse e broccoli*  
€ 34,00 p.p.

*La tagliata di cervo con olio al rosmarino e chips di patate gialle e viola*  
€ 42,00 p.p.

*I bocconcini di maiale al blu di bufala con muffin di zucca*  
Mezza porzione € 22,00  
Porzione intera € 36,00

*Il classico fegato di vitello alla Veneziana con le due polente*  
Mezza porzione € 16,00  
Porzione intera € 28,00

*La faraona ripiena ai carciofi con verdurine al vapore*  
€ 30,00

 Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale  
Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%

*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine*



*Il filetto di manzo all'Amarone con polenta croccante e funghi*

*Mezza porzione € 22,00*

*Porzione intera € 36,00*

*Il guanciaie di vitello con patate soffici*

*€ 30,00*

*Il filetto di vitello alla "Rossini" classico con spuma di patate*

*Mezza porzione € 24,00*

*Porzione intera € 40,00*

*Lo "Chateaubriand" con salsa Bernese e i suoi contorni*

*(minimo 2 persone)*

*€ 42,00 p.p.*

*Verdurine al vapore*

*Patate al forno*

*Fondi di carciofo*


*Spinaci*

*Insalata mista di stagione*

*€ 11,00*

*Assortimento di contorni*

*€ 18,00*

 *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*



## I Dolci

*Lo zabaione con le lingue di gatto*

**€ 12,00**

*Il tiramisù Classico*

*Il tortino di mele renette con la crema inglese*

*Il cuore caldo al cioccolato fondente con le amarene*

*La nostra panna cotta con i frutti di bosco freschi*

*La millefoglie con crema al mascarpone e mostarda mantovana*

**€ 14,00**

*L'ananas al naturale* ♡

**€ 13,00**

Coperto € 5,00 p.p.

*Servizio 10%*

♡ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale



## Menu Degustazione

*Il fritto di fiori di zucca e primizie di stagione croccanti ♡*  
*Lo speck d'anatra leggermente affumicato con l'insalata di finocchi,  
le pere e agretto all'arancio*  
*La spuma di patate con i funghi di bosco*

*La crema di patate e porri ♡*  
*Il risotto "de secoe" Antica Ricetta Veneziana*

*Il quanciaie di vitello con patate soffici*

*La millefoglie con crema al mascarpone e mostarda mantovana*

*Il caffè servito con la piccola pasticceria*

**€ 65,00 p.p. (minimo 2 persone)**

*Coperto e servizio inclusi*

*Bevande escluse*

**♡ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale**