

PER ASPORTO:

ANTIPASTI

CALAMARETTI FRITTI CON POLENTINA MORBIDA E GRANA A SCAGLIE	13
FRIED SQUID WITH POLENTA AND GRANA CHEESE	
MILLEFOGLIE AL RADICCHIO E SPECK CROCCANTE SU CREMA DI PATATE	11
MILLEFEUILLE WITH CICORY AND SMOKED HAM ON POTATOES CREAM	
INSALATINA DI CARCIOFI, GRANA E MANDORLE TOSTATE	11
ARTICHOKES SALAD, GRANA CHEESE AND ALMONDS	
POLENTINA MORBIDA, FUNGHI PIOPPINI, GRANA E SOPRESSA DI MAIALE	11
POLENTA, MUSHROOMS, GRANA CHEESE AND PORK SALAME	
CROSTINI AL POMODORO, AL LARDO E CON AGLIO E OLIO	10
MIX TOASTED BRED WITH TOMATO, LARD, GARLIC AND OIL	

PRIMI

TAGLIOLINI ALL'ASTICE CON POMODORO FRESCO E GRANELLA DI TARALLO	15
EGG PASTA WITH LOBSTER, FRESH TOMATO AND TARALLO CRUMBS	
MACCHERONCINI CON CAPESANTE, CAVOLFIOR E SCALOGNO DORATO	13
MACARONI WITH SCALLOPS, CAULIFLOWER AND GOLDEN SHALLOTS	
TAGLIATELLE DEL "MAESTRO" CON RADICCHIO TARDIVO E PANCETTA	12
EGG PASTA WITH CHICORY AND BACON	
GNOCCHI DI PATATA AL SUGO DI STRACOTTO E CASTAGNE	12
POTATO GNOCCHI WITH BEEF STEW AND CHESTNUTS	
CAPPELLACCI ALLA ZUCCA SU FONDUTA AI FORMAGGI E CRUMBLE ALLA NOCCIOLA	12
EGG PASTA WITH PUMPKIN ON CHEESE FONDUE AND HALZENUT CRUMBLE	
BIGOLI AL RAGÙ BIANCO DELLA CORTE PADOVANA	11
EGG PASTA WITH PADUA COURT WHITE RAGOUT	
PASTICCIO AI CARCIOFI	11
LASAGNE WITH ARTICHOKES	

SECONDI

RANA PESCATRICE CON CARCIOFI ED OLIVE TAGGIASCHE	20
MONKFISH WITH ARTICHOKES AND TAGGIASCA OLIVES	
FILETTO DI ORATA AL FORNO CON MELANZANE E PANE AROMATICO	24
BAKED SEA BREAM FILLET WITH EGGPLANTS AND AROMATIC BREAD	
BACCALÀ ALLA VENETA CON POLENTA	19
VENETA STOCKFISH WITH POLENTA	
TRIPPA ALLA PARMIGIANA	14
PARMIGIANA TRIPE	
FARAONA AL FORNO CON PATATE	16
BAKED FOWL WITH POTATOES	
SPALLA DI VITELLO AL FORNO CON CAPONATA DI VERDURE	16
BAKED VITTELLUS SHOULDER WITH VEGETABLES	
RADICCHIO TARDIVO GRATINATO CON GORGONZOLA	14
CHICORY GRATIN WITH GORGONZOLA CHEESE	

PATATE AL FORNO	5
BAKED POTATOES	
CONTORNI DI STAGIONE	6
CUP OF VEGETABLES	
FRUTTA DI STAGIONE / DESSERT	6
CUP OF FRUIT / DESSERT	