



*A primavera  
nel passo di Proserpina ritorno  
serenando al Perché la sera e il giorno.  
(Luigi Cerantola, 21.03.2012)*

## Antipasti

Baccalà in Tre Variazioni (alla Vicentina, Mantecato, Fritto)	13€
Insalata tiepida di Mare e Verdure su fondo cremoso	13€
Crostone di Pesce Molluschi Crostacei e Pomodoro fresco	13€
Sformatino di Asparagi bianchi con fonduta di Parmigiano e Prezzemolata	10€
Mattonella di Bruscardoli e Carletti gratinata allo Speck	10€
Sandwich croccante di Pollo nostrano con salsa Rustica	10€
Carpaccio di Manzo marinato con Grana e Balsamico	10€

In certi periodi dell'anno alcuni prodotti potrebbero subire un abbattimento di temperatura

# Primi



Tutte le Paste fresche sono fatte in casa

Gnudi nel guazzetto di Cozze Vongole e Pomodorini	13€
Risotto* allo Champagne con ragù di Astice e scorza di Limone Amalfitano	13€
Linguine di Gragnano saltate con tutto il Mare dentro	13€
Gnocchi di Patate al Ragù di Corte Trevigiana e Porcini	10€
Ravioli di Ricotta con crema di Piselli e Speck d'Oca	10€
Tagliatelle alla Carbonara di Asparagi verdi e Prosciutto	10€

\*Riso Vialone Nano del Presidio Slow Food di Grumolo delle Abbadesse (VI). Min. 2 persone



# Secondi

La nostra Grigliata di Mare (Pesce, Gamberi, Molluschi e Verdure)	20€
Tonno "scottato" al Sesamo con le sue Salse	17€
Fritto di Gamberi Rossi con crema di Finocchi e Asparagi croccanti	17€
Tagliata di Manzo agli Asparagi con olio alla Rucola	16€
La nostra Grigliata di Carni fumanti (Pollo, Manzo e Maiale)	16€
Costolette di Porcellino alla piastra con Patate arroste	14€
Pollo fritto con Verdure e salsa Perché	13€
Sfoglie di Melanzane, Pomodoro e Scamorza su crema di Cime di Rapa	12€
Verdure grigliate - Asparagi ai ferri - Patate al forno o Fritte	6 €

In certi periodi dell'anno alcuni prodotti potrebbero subire un abbattimento di temperatura