

Gli antipasti

L'uovo 63° asparagi, Monte Veronese, crumble alla paprika dolce	16
La battuta di Garronese Veneta, scampi, maionese fresca, ponzu, crescione	22
La pancia di maialino, salsa agrodolce, insalatina di cavoletti, pecorino	18
Il prosciutto veneto DOP riserva 24 mesi "Attilio Fontana" - Montagnana	16
Il crudo scampi, gamberi rossi e blu, mazzancolla, canocchia, capasanta, carpaccio, tartar di tonno, seppioline	42
Il polpo crema di patate, burrata affumicata, ortaggi di primavera	20

I primi

Il risotto <i>min. 2 persone</i> con piselli freschi e in crema, purea e polvere di cipolla bruciata, guanciale	20
I rigatoni crema d'uovo "alla carbonara", asparagi, pecorino romano	18
Gli gnocchi ragù di quaglia, salsa al latte di bufala, tartufo nero	20
I tortelli di erbe primaverili, crudité di gambero rosso, dashi	25
I tagliolini pasta fresca all'uovo, ragù di crostacei, bottarga, limetta essiccata	25

I secondi

L'agnello	30
spalla e carré, rosole, salsa di yogurt e menta	
La tartare di manzo	35
alla francese con tuorlo, senape, cipolla, capperi, acciughe, servita con pane e burro	
La pluma	28
di maiale iberico, patate novelle, chutney di frutti rossi, crema di burrata	
Il branzino	28
filetto scottato, battuto mediterraneo, maionese al limone, asparagi verdi	
Rombo intero al forno	85
per due persone (1000-1200 gr ca.)	
I formaggi	22
selezione di formaggi e confetture	

Dalla griglia

Tutti i piatti sono accompagnati da patate al forno e verdure alla griglia

Lo Chateaubriand	700 g ca. - Francia - consigliato per 2	72
cuore di filetto di manzo, salsa bernese		
La Nera del Baltico	55 gg di frollatura - Polonia	
Costata	700 g ca.	6 etto
Fiorentina	1200 g min.	7 etto
La Garronese Veneta	40 gg di frollatura - Italia, Veneto	
Costata	1000 g ca. - pezzatura variabile	8 etto
Fiorentina	pezzatura variabile	9 etto
Il Tomahawk	Australia	
Black Angus	1100 g min. - pezzatura variabile	9 etto
Wagyu	1100 g min. - pezzatura variabile	14 etto