



Pane e Servizio inclusi

Cibo e Tradizione italiana dal 1998

Bread and service included

Italian food and tradition since 1998

Antipasti

		MASTER
Selezione di Salumi e formaggi tipici italiani	€ 15	€ 20
<i>Selection of typical Italian salami and cheese (7,8)</i>		
Parmigiana di melanzane	€ 15	€ 20
<i>Oven baked fried aubergines with tomatoes, mozzarella and basil (1,7,9)</i>		
Polenta al cucchiaio, sopressa e Vezzena	€ 14	€ 18
<i>Creamy corn "polenta", sopressa salami and vezzena cheese (12)</i>		
Baccalà mantecato con crostini	€ 14	€ 18
<i>Venetian Baccalà (mashed soft codfish) with Toasted Bread (1,4,7)</i>		
Peoci (cozze) in cassopipa	€ 15	€ 20
<i>Sauteed mussels with tomatoes sauce (9,12,14)</i>		
Fantasia di pesci, crostacei e molluschi crudi	€ 32	€ 37
<i>Fantasy of raw and marinated Fish, and Shell-fish (2,4,6,14)</i>		

Primi piatti

		MASTER
Lasagne alla bolognese (1,7,9,12)	€ 12	€ 17
Bigoli di nostra produzione con ragù d'anatra 100%	€ 13	€ 18
Home made Bigoli with 100% duck ragù (typical dish of Vicenza)(1,3,9,12)		
Gnocchi di patate alla trevigiana	€ 15	€ 20
Potatoes dumpling with red radicchio from Treviso and gorgonzola cheese (1,7,9)		
Risotto cacio, pepe e zucca (min. 2 persone)	€ 18	€ 21
Carnaroli risotto with pecorino cheese, black pepper and pumpkin (7,9)		
Spaghetti con vongole veraci, limone e bottarga	€ 18	€ 23
Spaghetti with clams, lemon and bottarga(1,9,12,14)		
Pennoni di Gragnano con scampi, pomodorini e Basilico	€ 20	€ 25
Penne pasta from Gragnano with langoustine, cherry tomato and basil (1,2)		

Inoltre condimenti disponibili: Pomodoro, Baccalà, Carbonara, Bolognese, Cacio e pepe

Opzione Master: il Piatto sarà servito in versione "Piatto Unico"

Secondi piatti

MASTER

Baccalà alla Vicentina con polenta di Marano € 18 €23

Historic recipe of cod fish "alla Vicentina" style with corn soft cream (1,4,7)

Tagliata di manzo con porcini e crema di patate € 20 €25

Thinly sliced charcoal grilled "Sorana" beef with porcini mushrooms and mashed potatoes (7)

Fegato di vitello alla veneziana € 18 €23

Traditional recipe from Venice with veal liver and onions sauce (7,12,9)

Guancia di manzo al vino rosso € 18 €23

Slow cooked beef cheek in red wine sauce (7,9,12)

Pescato del giorno... € 20 €25

Special day offer of fish and seafood

insalate

Classica: Verde, carote, rucola, pomodorini, mozzarella, tonno e mais € 12

Green salad, carrots, rocket, cherry tomato mozzarella cheese and corn

Biasio: indivia, ciliegini, olive taggiasche, mango, tartar di tonno, gamberi di Sicilia e

scampi € 25

Endive, cherry tomatoes, black olives, mango, tuna tartare, red prawns and langoustines

Opzione Master: il Piatto sarà servito in versione "Piatto Unico"

Il pane verrà servito caldo e fresco preparato ogni giorno dai nostri cuochi

The bread is served fresh everyday from our Chef

Dessert

Tiramisù della casa	€7
<i>Homemade tiramisù (1,3,7)</i>	
Torta caprese con gelato alla vaniglia	€7
<i>Almond cake with vanilla ice cream (3,7)</i>	
Crema frita	€8
<i>Traditional venetian recipe of deep fried custard cream (7)</i>	
Salame al cioccolato	€7
<i>Traditional italian chocolate salami (1,7,8)</i>	
Ananas al naturale	€7
<i>Fresh pineapple</i>	

Vini da Dessert

Moscato Caseo Calice € 5 Bottiglia € 20
Recioto di Gambellara Calice € 6 Bottiglia € 30
Torcolato Maculan Bottiglia € 60

**PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI, CONSULTARE LA DOCUMENTAZIONE FORNITA SU
RICHIESTA, DAL PERSONALE REGOLAMENTO 1169/2011**

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
15. Funghi e Spore

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

BOLLICINE

Prosecco	Carmina	Extra Dry	€ 24
Prosecco	Nino Franco	Cartizze Superiore	€ 38
Durello	Sacramundi 36 Mesi	Brut	€ 38
Trento Doc	Ferrari	Maximum Brut	€ 35
Trento Doc	Ferrari	Giulio Ferrari Brut	€ 260
Franciacorta	Ca del Bosco	Cuvée Prestige	€ 50
Franciacorta	Ca del Bosco	Annamaria Clementi	€ 280
Franciacorta Rose	Ca del Bosco	Annamaria Clementi	€ 300
Franciacorta	Bellavista Teatro della scala	Brut	€ 75
Vino Spumante M.C.	Costaripa	Brut Rosé	€ 40
Champagne	Aleran	Brut	€ 60
Champagne	Lété-Vautrain	Brut Zéro	€ 80
Champagne	Voirin-Jumel Gran Cru blanc de blanc	Brut	€ 90
Champagne	Bollinger S.C.	Brut	€ 100
Champagne	Dom Pérignon	Brut	€ 380

BIANCHI

Maculan	Vespaiole	Veneto	€ 22
Pieropan	Soave Classico	Veneto	€ 25
Terlano	Gewurtztraminer	Alto Adige	€ 33
Hofstatter	Gewurtztraminer Kolbenhof	Alto Adige	€ 55
Jermann	Vinnae Ribolla	Friuli V.G.	€ 40
Livio Felluga	Sauvignon	Friuli V.G.	€ 45
Vie De Romans	Chardonnay Ciampagnis	Friuli V.G.	€ 55
Ceretto	Arneis Blangè	Piemonte	€ 40

ROSSI

Tommasi	Amarone	Veneto	€ 90
Maculan	Cabernet	Veneto	€ 25
Piovene Porto Godi	Tai Rosso	Veneto	€ 22
Speri	Ripassa di Valpolicella	Veneto	€ 35
Hofstatter	Pinot Nero	Alto Adige	€ 35
Marco Felluga	Refosco dal P. Rosso	Friuli	€ 35
Odero	Barolo	Piemonte	€ 70
Frescobaldi	Rosso di Montalcino	Toscana	€ 45
Ciacci Piccolomini	Brunello di Montalcino	Toscana	€ 80
Ceci	Nero di Lambrusco Otello	Emilia Romagna	€ 28
Mascirelli	Montepulciano d' Abruzzo	Abruzzo	€ 40

LE MAGNUM

Franciacorta	Bellavista	Alma Cuvèe	€ 120
--------------	------------	------------	-------