



Menu

Il nostro menu

Antipasti

Antipasto della casa (affettati misti con sottoaceti, formaggio e polenta)	€ 5,00
--	---------------

Afettato misto con formaggi (per due persone)	€ 15,00
---	----------------

Primi piatti

Tagliatelle alla cacciatora (funghi misti, pancetta e panna) Allergeni: Uova, Latte	€ 9,00
---	---------------

Bigoli al ragù o pomodoro	€ 9,00
----------------------------------	---------------

Maccheroni all'amatriciana (pancetta stufata, pomodoro e peperoncino)	€ 9,00
---	---------------

Pasticcio al ragù	€ 9,00
--------------------------	---------------

Mezza porzione Per tutti i primi piatti è possibile richiedere la mezza porzione - € 1,50	
---	--

Tutta la pasta è fatta in casa settimanalmente	
---	--

Secondi piatti

Grigliata mista (bistecca, costine, pollo, pancetta, salamella) -- 30 minuti di attesa --	€ 16,00
---	----------------

Spezzatino di musso	€ 13,00
----------------------------	----------------

Braciola di vitello	€ 14,00
----------------------------	----------------

Lonza di maiale con patate fritte	€ 13,00
--	----------------

Pollo ai ferri 30 minuti d'attesa	€ 10,00
Tagliata di manzo al rosmarino	€ 15,00
Tagliata di manzo al tartufo	€ 17,00
Tagliata di pollo	€ 12,00
Costata di manzo (circa 5 etti)	€ 22,00
Baccalà alla vicentina	€ 18,00
Wurstel alla griglia con patatine	€ 8,00
Cotoletta di pollo con patatine	€ 10,00
Insalatona (mais, tonno, insalata, pomodori, carote, mozzarella)	€ 9,00

Contorni

Contorni di stagione	€ 5,00
-----------------------------	---------------

Dessert

Croccante al pistacchio Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.	€ 5,00
Torta al croccante Pan di Spagna al cacao, crema alla nocciola e crema al cioccolato con cacao monorigine dell'Ecuador. Decorata con croccante granella di mandorla pralinata	€ 5,00
Torta della nonna Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli e mandorle	€ 5,00
Mousse yogurt e frutti di bosco Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes	€ 5,00
Meringa Meringa farcita con crema al gusto vaniglia	€ 5,00
Tartufo bianco Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa	€ 5,00

Tartufo classico	€ 5,00
Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao	
Salame al cioccolato	€ 5,00
Torta con cioccolato e biscotti (fatto in casa)	
Torta paradiso	€ 5,00
Torta fatta in casa dal cuore morbido e ricoperta di zucchero a velo (fatto in casa)	
Tortino morbido con mele e mandorle	€ 5,00
(senza glutine)	
Aggiunta di liquore	€ 0,50
Limoncello o liquirizia	
Sorbetto al limone	€ 3,00
Acqua da 75 cl	€ 2,50
Coperto	€ 2,50

Caffetteria

Amaro della casa	€ 3,50
Grappa	€ 3,50
Limoncello	€ 3,50
Gin Lemon	€ 8,00
Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,70
Caffè decaffeinato	€ 1,70
Caffè Ginseng	€ 1,70
Caffè d'orzo	€ 1,70

La nostra cantina

Vinicola Sormonta

Syrah (12% vol) al litro	€ 8,50
Carbernet (12% vol) al litro	€ 8,50

Rabosello (11% vol) al litro	€ 8,50
Chardonnay Veneto (11,5% vol) al litro	€ 8,50
Bianco Frizzello (11% vol) al litro	€ 8,50
Un quartino di vino	€ 3,50
Mezzo litro	€ 4,50

Piovene Porto Godi

Polveriera (13,5% vol) 0,75 l	€ 18,00
Tai Rosso (13,5% vol) 0.75 l	€ 18,00
Souvignon (13,5% vol) 0,75 l	€ 18,00

Tenuta San Basilio

Terre del Mosca (14,5% vol) 0,75 l.	€ 24,00
Calantha (12% vol) 0,75 l vino spumante rosato Extra Dry	€ 15,00

Birre artigianali

SS46	€ 6,00
Bavarian Helles / 4,5% vol. / 0,50 l. bassa fermentazione Classica Hell in stile bavarese. Il gusto pieno del malto e la bassa luppolatura ne fanno una birra adatta a tutti e a tutte le occasioni. È la birra della socievolezza, dei momenti sereni, degli attimi lieti che accompagnano dolcemente il nostro viaggio quotidiano. Bevuta in gruppo non basta mai.	
Heaven	€ 6,00
Blanche speziata / 4,5% vol. / 0,50 l. alta fermentazione Heaven è una blanche in stile belga speziata con coriandolo e buccia d'arancia amara. Il frumento, presente per il 30%, e il sistema innovativo di utilizzo della spezia la rende una birra fresca e dissetante. Vincitrice della medaglia d'oro al concorso "Birra dell'Anno" come miglior blanche d'Italia 2015 per le sue peculiarità.	
My GF Maranella	€ 6,00
Weizen Bier / 5,4% vol. / 0,50 l. alta fermentazione L'utilizzo del tipico mais Maranello, oltre a essere naturalmente senza glutine, dona a questa birra un sapore inconfondibile. Quello che non manca a questa birra è di certo il carattere. Una struttura e un sapore inconfondibile, che la rendono prima di tutto buona da bere	
Punto G	€ 6,00
Bock ambrata / 5,6% vol. / 0,50 l. bassa fermentazione Birra ambrata, decisamente maltosa. Il malto dolce e caratteristico e il retrogusto di luppolo ne fanno una birra particolarmente beverina, morbida al palato e poco gassata. È la preferita dalle donne, non a caso il mastro birraio l'ha dedicata a loro. Indicata per serate di serena sensualità, si abbina ai dessert, ma anche a pizze importanti e formaggi morbidi.	

Birrettipa**€ 6,00**

India pale ale / 6,5% vol. / 0,50 l. alta fermentazione Ispirata dallo spirito di Birrette. Da qui l'idea di brassare una IPA dall'approccio easy ma dalla personalità estremamente decisa. La birra perfetta per passare del tempo in compagnia degli amici facendoci entrare subito in sintonia con il locale. Lo stile classico e la facilità di berla la rendono perfetta, non solo per Birrette ma anche per tutti i locali birrai
