

Il pesce in cucina

Antipasti

Il piatto di pesce crudo con :
scampi, carpaccio di branzino, salmone marinato da noi, alici e ostriche

Capesante e capelunghe alla griglia

Catalanina di mezza aragosta , scampi e mazzancolle

Primi Piatti

Tagliolini di pasta all'uovo al gransoporro su profumo di rosmarino

Linguine alle vongole, pomodorini e bottarga di muggine

Spaghetto in bianco con scampi, capesante e calamari

Secondi Piatti

Calamari e gamberoni dorati su insalatina riccia, scaglie di grana all'aceto balsamico stravecchio

Gran piatto di bollito dell'adriatico

Branzino alla griglia su julienne di verdure

Il piatto unico di mare con spiedino alla griglia, capesanta e piovra a vapore

Le nostre pietanze della stagione

Antipasti

Fonduta di formaggio Asiago dolce del Kaberlaba, su crostone al tartufo nero dei Colli Berici

Degustazione di salumi e formaggi con la nostra giardiniera

La via del baccala': crudo, bollito, dorato e alla vicentina

Primi Piatti

Zuppetta di funghi di bosco con i nostri tortelli di vitello al forno

Pasta di acqua e farina padellata con patate, fagiolini, basilico e pinoli

Spaghetto con mozzarella di bufala, pomodoro e sfilettata di prosciutto crudo

Secondi Piatti

Finissimo filetto di manzo, su piatto rovente, con piattata di parmigiano e funghi misti porcini

La cotoletta di vitello alla milanese, come piace a Enzo

Tagliata di sorana (manza giovane) alla brace, con verdure di stagione

Il piatto unico composto da :

Tortino caldo di parmigiano, bigoli ai vecchi sapori e nocciole di vitello

Il piatto vegetariano composto da:

tofu alla piastra, seitan alla milanese, involtino di formaggio