

I SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE CON PATATE ARROSTO
TRADITIONAL BEEF FILLET IN AMARONE SAUCE WITH ROAST POTATOES
€ 18,50

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA CON POLENTA
VENETIAN STYLE CALF LIVER WITH CREAMY ONIONS AND POLENTA
€ 15,50

TAGLIATA DI MANZO ALL'OLIO AGRESTE CON PATATE ARROSTO
GRILLED SLICED ENTRECOTE STEAK WITH AROMATIC OLIVE OIL AND ROAST POTATOES
€ 16,50

CONIGLIO ALLA CACCIATORA CON POLENTA
OUR CLASSIC STEWED RABBIT WITH POLENTA
€ 14,50

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO ALLE ERBE AROMATICHE
BAKED SEA-BASS FILLET WITH CRISPY POTATOES
€ 16,50

FILETTO DI ROMBO AL FORNO CON LIMONE
BAKED FILLET OF TURBOT WITH LEMON SAUCE
€ 17,00

CARRÈ D'AGNELLO AL PANGRATTATO PROFUMATO ALLE ERBE
BREADCRUMBED RIBS OF LAMB FLAVORED WITH HERBS
€ 18,00

FILETTO DI MAIALINO AI FINFERLI E TARTUFO NERO DELLA LESSINIA
*MEDDALIONS OF PORK FILLET WITH MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLES SERVED
WITH PAN-BAKED POTATOES*
€ 15,50

MEDAGLIONI DI FILETTO DI VITELLO CON PORCINI E PURE' DI PATATE
MEDALLIONS OF VEAL FILLET SERVED WITH PORCINI MUSHROOMS AND MASHED POTATOES
€ 17,50

PETTO DI FARAONA ALL'ACETO BALSAMICO E MOSTARDA
GUINEA FOWL BREAST WITH BALSAMIC SAUCE
€ 16,50

PIATTO VEGETARIANO:
ASSORTIMENTO DI VERDURE IN ZUPPETTA CON CEREALI E ROBIOLA
VEGETARIAN DISH:
STEAMED VEGETABLES SOUP SERVED WITH BARLEY, WHEAT AND ROBIOLA CHEESE
€ 11,00

SELEZIONE DI FORMAGGI
CHOICE OF ITALIAN CHEESE
€ 12,00