









DINNER MENU




APPETISERS / ANTIPASTI



Cannoli bread stuffed with cod fish on a bed of zucchini	€ 11
Cannoli di pane ripieni con baccalà mantecato su julienne di zucchine al salto	
Beef carpaccio with olive oil, lemon sauce and crunchy vegetables salad 	€ 12.50
Carpaccio di manzo all'olio e limone con catalana di verdure croccanti	
Basket of parmesan with ricotta cheese, roasted nuts and wild mushrooms  	€ 11
Cestino di grana padano con fonduta di ricotta, noci tostate e funghi di bosco	
Fried zucchini flowers filled with mozzarella, anchovies and piccadilly tomatoes perfumed with thyme 	€ 22
Tempura di fiori di zucca ripieni di mozzarella fiordilatte ed alici con pomodoro Piccadilly al timo	

PASTE, RISOTTI E ZUPPE

Fresh Bigoli pasta with duck ragout and wild chicory	€ 11.50
Bigoli freschi con ragù d'anatra di corte e cicoria di campo	
Fettuccine pasta with rocket pesto and fresh water trout	€ 12.50
Fettuccine al pesto di rucola con julienne di salmerino di torrente	
Green Ravioli filled with Perch and chopped walnuts	€ 12
Ravioli verdi ripieni al luccio perca, con burro biondo e granella di noci	
Risotto with fresh basil and Stracchino cheese with crispy smoked ham	€ 10
"Risotto al basilico con cuore di stracchino e speck croccante"	
Cream of fresh tomato with black rice, celery and balsamic vinegar reduction  	€ 10
Crema di pomodoro fresco, riso venere al sedano bianco e riduzione di balsamico	

MAIN COURSES / SECONDI PIATTI

Saddle of rabbit, aubergine pie flavored with oregano 	€ 19
Sella di coniglio in porchetta con tortino di melanzane profumate all'origano	
Beef cheek "Nick" style 	€ 19
with seasonal vegetables with balsamic vinegar and Jerusalem artichokes	
Guancia di manzo alla "Nick"	
con verdure estive all'agro di Modena e crema di topinambur	
Lamb chops with thyme, prataioli, mushrooms sautéed and potato millefeuille 	€ 21
Costolette di agnello al timo con funghi prataioli al salto e millefoglie di patate	

Bread tart, tomatoes and basil on a buffalo mozzarella purée 	€ 19
Tortino di pane, pomodorini e basilico su passatina di mozzarella di bufala all'extra vergine	
Trout filled with green beans, smoked ricotta and shallots pesto sauce 	€ 21
Rotolo di trota di fiume ripiena con fagiolini rustici alla ricotta affumicata e pesto di scalogno	
Vicenza style cod with grilled polenta	€ 22
Baccalà alla Vicentina della tradizione con polenta a fette	



vegetarian dish- piatto vegetariano



gluten free dish- piatto senza glutine
a disposizione pasta senza glutine – gluten free pasta available