

Tre Scalini

dal 1987

un calice di DURELLO BRUT Dama del Rovere - Monteforte d'Alpone (VR) € 4,50
un calice di "CUVÉE ANDREA D'ARCO" TRENTO DOC Conti D'Arco - Calmasiano (VR) € 6,00

Antipasti

Sopressa di Valli del Pasubio De.Co
con porcini freschi

Euro 8,00

Capesante alla brace **14**

Euro 9,00

Battuta di fassona, senape,
Parmigiano reggiano vacche brune,
noci Pecan **8-10-3-7**

Euro 9,00

Baccalà in insalata e mantecato **4**

Euro 10,00

Il tagliere misto di salumi dalla
nostra selezione

Euro 12,00

Piovra con verdure bollite **4**

Euro 12,00

Carpaccio di pesce spada
affumicato e finocchio al lime **4**

Euro 9,00

Primi piatti

Gnocchetti di patate al pesto leggero
di rucola su crema di burrata **1-3-7**

Euro 8,50

"Spaghettoro" al Baccalà; spaghetti
trafilati in oro del Pastificio Verrigni **1-4**

Euro 8,50

Tortelli ripieni ai formaggi al
"Blu di Montegalda" **1-3-7**

Euro 8,50

Fettuccine fatte in casa con piselli di
Lumignano De.Co **1-3-7**

Euro 8,50

Linguine allo zafferano Pastificio
Verrigni, cacio e pepe con gamberi **1-2-7**

Euro 8,50

Lasagnotte con sfilacciata di faraona
di cortile **1-3-7**

Euro 8,50

Involtini di melanzane alla
Parmigiana **7**

Euro 8,50

Quattro variazioni sul tema del Baccalà **1-4-7**
con la cipolla stufata, mantecato, insalata e alla Vicentina

Euro 20,00

un calice di "CAPITEL FOSCARINO" Roberto Anselmi - Monteforte d'Alpone (VR) '18 € 5,00
un calice di "CAPITEL VICENZI" GAMB. D.o.c. Virgilio Vignato - Gambellara (VI) '17 € 5,00



2017
30⁰
1987

un calice di "QUERCIAANTICA" LACRIMA DI MORRO Velenosi - Ascoli Piceno (AP) '17 € 5,00
un calice di CABERNET "CAMPO D'AUTUNNO" Virgilio Vignato - Gambellara (VI) '18 € 5,00
un calice di BRENTINO (merlot e cabernet sauvignon) Maculan - Breganze (VI) '17 € 5,00

Secondi piatti

Il vitello tonnato alla nostra maniera 3-4-7

Euro 12,00

Insalata tiepida di cereali antichi e verdure con pesci al vapore 1-2-4

Euro 12,00

Costata di manzo alla brace

Euro 13,00

Tagliata di manzo alla rucola (cottura al rosa min. 2 porzioni)

Euro 15,00

Rollè di tonno scottato in padella con sesamo nero 11-4

Euro 14,00

Pluma di Patanegra alla griglia con pepe Cubebe (Isola di Giava)

Euro 16,00

Angus di Aberdeen e fiocchi di sale di Cipro

Euro 18,00

Baccalà alla Vicentina con polenta 1-4-7
(contorno non compreso)

Euro 15,00

Caprese di tomino di capra di Montegalda 7

Euro 12,00

Filetto di manzo alla brace

Euro 16,00

Tutti i piatti di questo menù vengono preparati al momento con ingredienti freschi, pertanto la mancanza di alcuni di essi è imputabile all'irreperibilità degli stessi sul mercato.

Tuttavia, potranno essere sostituiti con altri surgelati all'origine di pari qualità.

Ce ne scusiamo. Grazie.

I prezzi si considerano per singola porzione.

Le mezze porzioni vengono conteggiate al 75% del valore scritto nel menù.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Al fine di garantire la privacy Vi preghiamo di limitare l'uso di cellulari al tavolo.

Coperto € 3,00