

Tre Scalini

dal 1987

un calice di PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.o.c.g. Agostinetto - Saccol (TV) € 3,50
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 pioppini di Costozza

Euro 8,00

"Cecina de Leòn" col radicchio
di Treviso marinato da noi 10-11

Euro 9,00

Capesante alla brace 14

Euro 9,00

Salame fresco ai ferri con
polenta e raperonzoli

Euro 12,00

Baccalà in insalata e mantecato 4

Euro 10,00

Il tagliere misto di salumi dalla
nostra selezione

Euro 12,00

Sarde in saòr 1-4-5

Euro 9,00

Insalatina di nervetti tiepida e
rafano fresco grattugiato 1-4-5

Euro 9,00

Primi piatti

Gnocchetti di patate, Broccolo fiolaro
di Creazzo e Asiago stravecchio 1-3-7

Euro 8,50

Tagliolini al tartufo nero
dei Colli Berici 1-3-7

Euro 8,50

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

Euro 8,50

Ravioli in farcia di baccalà mantecato,
acciuga Cantabrica e pane croccante 1-3-4-7

Euro 8,50

Fettuccine fatte in casa
con porcini freschi 1-3-7

Euro 8,50

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

Euro 8,50

Bigoli al ragù d'anatra 1-3-7

Euro 8,50

Quattro variazioni sul tema del Baccalà 1-4-7
con l'acciuga Cantabrica, mantecato, insalata e alla Vicentina

Euro 20,00

un calice di SOAVE D.o.c. CORTE GIARA Allegrini - Fumane di Valpolicella (VR) '18 € 3,50
un calice di PETITE ARVINE VALLE D'AOSTA D.o.p. Les Crêtes - Aymavilles (AO) '17 € 5,00



2017
30⁰
1987

un calice di MERLOT VENETO CORTE GIARA Allegrini - Fumane di Valpolicella (VR) '17	€ 3,50
un calice di MERLOT D.o.c. COLLIO Gradis'ciutta - S.Floriano del Collio (GO) '17	€ 5,00
un calice di BRENTINO (merlot e cabernet sauvignon) Maculan - Breganze (VI) '17	€ 5,00

Secondi piatti

Petto d'anatra in bassa temperatura

Euro 15,00

Costata di manzo alla brace

Euro 13,00

Tagliata di manzo al radicchio di Treviso (cottura al rosa min. 2 porzioni)

Euro 15,00

Tavolozza con selezione di formaggi Italiani e confetture 7-10
(contorno non compreso)

Euro 13,00

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

Filetto di manzo alla brace

Euro 16,00

"Grass Fed Choco" Freygaard Finlandese

Euro 18,00

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 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