

ANTIPASTI

*Crudo dolce di Montagnana con
cestino fillo con finferli e crema di formaggio*

Crostini del Canzoniere (al tartufo e speck)

Flan di porcini con coscia di maiale al pepe

Soufflé di grana padano con porchetta della casa

Budino di zucca marina con fonduta di formaggio

*Tagliere del Canzoniere (salumi di cinghiale, cervo e oca)
con gallinacci all'agro*

Coppa di baccalà mantecato con melograno

PRIMI PIATTI

*Risotto vialone nano
con zucca e porcini (min. 2 persone)*

Bigoli con ragù della corte padovana

*Cappellacci ai porcini
con guancialetto saltato al profumo di salvia*

Gnocchi di patate di Rotzo con ragù al capriolo

Tortelloni di zucca con fonduta al piave

Tagliolini al tartufo nero

*Spaghetti all' uovo con vongole e cozze
al profumo di zenzero*

Zuppa di barboni con tortellini neri al tartufo

SECONDI PIATTI

Carrè di cinghiale stufato con mele renette e uva moscata

*Filetto di maiale sfumato al brodo di giuggiole con
rostì di patate*

*Petto di anitra laccato al miele di acacia con
patate cotte nel suo sugo*

Filetto di manzo al tartufo

Sella di maialino da latte con senape di Digione e porcini

Faraona farcita al melograno

Filetto di branzino con finferli e gamberi

Baccalà alla vicentina con polenta

SPECIALITA' ALLA GRIGLIA

Fiorentina alla brace con verdure grill

*Bracioline di agnello
con erbe di Provenza e marmellate della casa*

Filetto di manzo alla griglia con limone e pepe

Tagliata di manzo con rucola, grana e crema al balsamico

MENU' BAMBINI

Bigoli al pomodoro o alla bolognese

Milanese con patatine fritte