

ANTIPASTI

Tagliere di salumi misti locali, verdure dell'orto marinate, Monteveronese (1, 7, 9)	min.2pax €10 cad.1
Tortino di primavera su fonduta di taleggio (1, 3, 7)	€12
Ovetto 7.0, su fonduta di morlacco e tartufo nero (3, 7, 9, 13)	€13
Culatello selezione Rocco con asparagi in agrodolce (5, 9, 12)	€12
Tartare di Filetto di manzo affumicata al pino, condita alla Veneta (1, 3, 7, 8, 10, 14)	€22
Paleta di patanegra con chutney alla fragola e robiola (3, 8, 12)	€17
Tempura di gamberoni e asparagi con salsa tartara (1, 2, 4)	€16

PRIMI PIATTI

Riso Vialone Nano (Az. Agr. Melotti) agli asparagi bianchi e agretti (7, 9, 12)	min.2 pax €16 cad.1
Bigolo all'oca e salvia (1, 3, 7, 9)	€13
Agnolotto al fiore delle alpi, zafferano e guanciale croccante (1, 3, 7, 9)	€16
Tagliatelle di pasta fresca "Felicetti" con ragù della casa (1, 3, 7)	€14
Gnocco di patate con crema di piselli, julienne di salmone affumicato e olio all'aneto (1, 3, 4, 7, 9)	€16
Ovale di pasta ripiena agli asparagi al cacio e pepe (1, 3, 7)	€14
Garganello all'amatriciana di tonno (1, 4, 6, 9)	€18

SECONDI PIATTI

Filetto di sorana, asparagi, guanciale iberico e salsa bordolese (1, 3, 6, 7, 9, 10)	€27
Agnello in crosta di pankò e marmellata di cipolla rossa (1, 7, 8, 9)	€22
Petto d'anatra glassata al porto e arancia, su spuma di patata e graten di pane (1, 7, 8, 9, 10, 13)	€20
Pluma iberica di patanegra, cipolla rossa di tropea e straciatella di burrata (7)	€26
Fritto misto alla Veneziana (1, 2, 4, 5, 14)	min.2pax €22 cad.1
Filetto di tonno al pistacchio e chinoa su julienne di erbe di campo (1, 3, 4, 7, 9)	€22
Asparagi alla bassanese (3, 7)	€20

SPECIALITA' ALLA GRIGLIA

Tagliata nebraska (350 gr)	€24
Filetto di manzo irlandese (220 gr)	€25
Ribeye steak (Colorado, Stati Uniti)	€26
Filetto di equino (200 gr)	€24
La piccola costatina di angus (350 gr)	€26

DRY-AGE SELEZIONE ROCCO

Costata iberica / Istriana / Pezzata rossa	€6hg
Fiorentina	€6,5hg
Limousine (Francese) -previa disponibilità-	€6hg
Hereford (Inghilterra) / Scottona -previa disponibilità-	€7hg
Simmenthal (Austria) -previa disponibilità-	€7hg
Manzetta prussiana -previa disponibilità-	€7hg
Australian beef -previa disponibilità-	€8,5hg
Sashi choco (Finlandia) -previa disponibilità-	€7,5hg
Vacca vecchia Galiziana / Rubia galega -previa disponibilità-	€10hg
Wagyu japan -previa disponibilità- (100 gr)	€60
Contorni misti di stagione (1, 3, 7)	€6

Coperto

Pane artigianale e grissini fatto da noi, realizzato con lievito madre e farine selezionate (1) €3,50

(*materia prima surgelata all'origine o congelata in loco, mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando la procedura di auto controllo ai sensi del reg. CE 852/04

ALLERGENI

- 1: GLUTINE: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridanti e derivati
- 2: CROSTACEI E DERIVATI: quelli marini e quelli d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
- 3: UOVA E DERIVATI: prodotti composti con uova, maionese, frittata, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme
- 4: PESCE E DERIVATI: prodotti alimentari che si compongono di pesce
- 5: ARACHIDI E DERIVATI: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia piccole dosi
- 6: SOIA E DERIVATI: latte, tofu
- 7: LATTE E PRODOTTI DERIVATI: compreso lattosio, burro, panna
- 8: FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e prodotti derivati
- 9: SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
- 10: SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
- 11: SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
- 12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13: LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO
- 14: MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI

**GRAPPE, DISTILLATI, WHISKY E RUM...
al calice**

LIETO FINE

Il nostro tirami-Rocco (1, 3, 7, 8) €7

La pera al porto in CBT
e gelato alla liquirizia (7, 8, 12) €8

La pavlova scomposta ai frutti rossi (3, 7) €9

Insalatina di fragole
con sorbetto al fior di panna e pepe nero(7) €8

Il nostro maritozzo
con namelaka al pistacchio (1, 3 ,7) €9

Crema catalana ghiacciata
al caramello e arancia (3, 7) €9

Varietà di sorbetti artigianali (3, 4) €4

Prime uve nera €5

Prime uve bianca €5

903 bianca €5

903 barrique €5

Uva viva Poli €5

Sarpa Poli €5

Sarpa Oro barrique €5

Prugna Poli €5

Camomilla Poli €5

Nardini bianca €5

Nardini gialla €5

Storica bianca €6

Storica nera €6

Grappa amarone "Campo dei gigli" €7

Grappa amarone "Of" €8

Grappa riserva "La visione di Luigi" €6

Cardenal mendoza cognac €7

Oban whisky 14 anni €8

Glenlivet whisky 12 anni €8

Caolila whisky 12 anni €8

Talisker storm whisky €8

Red Label (ett.rossa) whisky €7

Match whisky €8

Jack Daniel's whisky €6

Embargo Rum Anejo Guatemala €8

La Hechichera fine aged Rum Colombian €8

Santa Teresa rum Venezuela €8

Appleton Estate 12 anni rum Jamaica €8

Barcelò imperial rum Domenicano €8

Matusalen gran riserva 15 anni rum Santiago de Cuba €8

IN ABBINAMENTO

Moscato dei Collo Euganei €3

Passito di Pantelleria €5

Torcolato €6

Recioto €7