

## ANTIPASTI

TORTINO AI CARCIOFI - 14

Su fonduta di Parmigiano e Guancialetto croccante

TRIS DI SAOR - 15

GALLINA / SARDE / RADICCHIO TARDIVO IN "SAOR"  
con PINOLI ed UVETTA

BACCALA' MANTECATO - 14

con POLENTINA CROCCANTE

TARTARE DI MANZO - 16

Condita in modo TRADIZIONALE 120 gr.

BATTUTA al COLTELLO - 16

TARTARE di MANZO al coltello 120 gr

CAPELANTE GRATINATE dell'HOSTARIA PIAVE - 15

PIATTO di AFFETTATI: SALAME NOSTRANO - 16

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE e LARDO  
con GIARDINIERA

## PRIMI

BIGOLI in SALSA con ALICI MARINATE - 14

e BRICIOLE DI PANE

GNOCCHI con RAGU' di CORTE - 14

TAGLIOLINI con GALLINELLA dell'ADRIATICO - 14

con Pomodoro

PASTICCIO TRADIZIONALE alla BOLOGNESE - 14

con SFOGLIA agli SPINACI

ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA - 13

con CROSTINI DI PANE e FONTINA VALDOSTANA DOP

Tutta la pasta è di nostra produzione

## SECONDI

BRASATO DI MANZO su POLENTINA MORBIDA - 22  
con CICORIA RIPASSATA e PATATE AL FORNO

INSALATA (aspettando la) PRIMAVERA - 16  
INSALATA con FINOCCHI, MELA, AVOCADO, OLIVE  
TAGGIASCHE, CIPOLLOTTO, CECI FRITTI, SALSA  
ai LAMPONI con SCAGLIE di FORMAGGIO STRAVECCHIO

BACCALA' ALLA VICENTINA - 22  
con POLENTA

POLPO - 22  
POLPO CROCCANTE SU CREMA DI PATATE  
MAIONESE all'ACQUA di COTTURA, POMODORI SECCHI  
BRICIOLE di PANE CROCCANTE e SALSA al BASILICO

TAGLIATA DI MANZO - 22  
TAGLIATA di MANZO su SALSA di VALPOLICELLA RIPASSO  
con PATATE al FORNO

## CONTORNI

CICORIA RIPASSATA - 6  
PATATE AL FORNO - 6  
RADICCHIO TARDIVO IN AGRODOLCE - 6  
INSALATA MISTA - 6  
POLENTA FRITTA - 6

## DESSERT

TIRAMISU' DEL NONNO PAOLO - 7  
TIRAMISU' TRADIZIONALE - 7  
BISCOTTI "ZAETI" con Crema - 7  
BISCOTTI "ZAETI" con Vino Passito - 8  
SALAME DI CIOCCOLATO - 7  
PANNA COTTA con Salsa di LAMPONI - 7  
SORBETTO di Gelato al Limone Con liquore di LIQUIRIZIA e polvere di Caffè - 6  
ANANAS - Un Quarto - 5  
ANANAS - Un Quarto con liquore Borsci - 7