

## LE NOSTRE SELEZIONI... PER INIZIARE / OUR SELECTIONS... AS STARTER

<b>Degustazione di formaggi italiani in abbinamento alla nostra giardiniera e mostarda di fichi</b> Selection of italian cheese and our homemade pickled vegetables and fig mustard	10.—
<b>Le acciughe del Mar Cantabrico (Spagna) con pomodoro confit sott'olio e crostini di pane</b> Cantabrian anchovies with confit cherry tomatoes and croutons	9.—
<b>Carpaccio di salmone scozzese di nostra affumicatura con crème fraîche e crostini di pane</b> Smoked scottish organic salmon with crème fraîche and croutons	10.—
<b>Mortadella di maiale Mangalica con straciatella di burrata affumicata e pistacchio</b> Mangalica mortadella with smoked burrata cheese and pistachio	14.—
<b>Jamòn ibèrico de Bellota e pane alle noci fatto in casa</b> Selection of Patanegra ham and our homemade walnut bread	15.—
<b>SALUMI E FORMAGGI</b> <b>Prosciutto crudo DOP, salame nostrano, pancetta piacentina, pecorino di Pienza, Montasio, Asiago mezzano, giardiniera e mostarda di frutta</b> Italian cold cuts and cheese: PDO 24-months ham, local salami, pancetta, pecorino cheese, Montasio cheese, Asiago mezzano cheese, pickled vegetables and fruit mustard	14.—

## LE PROPOSTE DELLO CHEF / CHEF'S MENU

<b>Ravioli di zucca, tartufo e burrata affumicata (piatto vegetariano)</b> Pumpkin ravioli, truffle and smoked burrata cheese (vegetarian dish)	16.—
<b>Zuppa tiepida di gallinella di mare al kaffir lime con ceci e crostone di pane all'aglio</b> Stewed gurnard with chickpeas, kaffir lime and garlic toasted bread	14.—
<b>Tagliatelle con ragù di cervo al coltello, nocciole e melograno</b> Tagliatelle pasta with deer meat ragout, hazelnut and pomegranate	15.—
<b>Uovo cotto a bassa temperatura con spinacini, pan brioches alla cipolla e tartufo nero (piatto vegetariano)</b> Sous-vide egg with spinach, onion panbrioches and black truffle (vegetarian dish)	15.—
<b>Battuta di tonno con spuma di guacamole e chips di platano al curry</b> Tuna tartare with guacamole foam and curry plantain chips	16./125gr 30./250gr
<b>Tartare di chianina da allevamento a km zero con funghi porcini, Comtè e maionese al bacon</b> Local chianina beef tartare with porcini mushrooms, Comtè cheese and bacon mayonnaise	15./125gr 26./250gr
<b>Burger di seitan con indivia brasata, scamorza affumicata, ketchup al lampone e chips di patata dolce (piatto vegetariano)</b> Seitan burger, braised Belgian endive, smoked scamorza cheese, raspberry ketchup and sweet potato chips (vegetarian dish)	19.—
<b>Salmone biologico, insalatina di puntarelle e radicchio di Treviso e dressing al mirtillo selvatico</b> Organic salmon with radicchio and puntarelle salad and wild blueberry sauce	20.—
<b>Coscia d'anatra confit con carote all'arancia e funghi cardoncelli</b> Confit duck thigh with orange carrots and pan-seared cardoncelli mushrooms	18.—
<b>Baccalà alla vicentina con polenta e dressing di prezzemolo e aglio</b> Traditional Vicenza-style codfish with polenta and parsley and garlic sauce	20.—
<b>Tagliata di manzo irlandese BIO con patate al forno e indivia brasata</b> Irish organic beef tagliata with baked potatoes and braised Belgian endive	22.—

## A QUALSIASI ORA... / ALL DAY FOOD

<b>BORSA BURGER</b> <b>Hamburger di manzetta prussiana, insalata, bacon, formaggio cheddar, pomodoro cuore di bue</b> Prussian beef burger, lettuces, bacon, cheddar cheese and tomato	14.—
<b>EGG &amp; BACON BURGER</b> <b>Hamburger di manzetta prussiana, insalata, doppio bacon, formaggio cheddar, pomodoro, cipolla caramellata, uovo all'occhio di bue, salsa BBQ</b> Prussian beef burger, lettuces, bacon, cheddar cheese, tomato, caramelized onion, sunny-side egg and homemade BBQ sauce	16.—
<b>CLUB SANDWICH</b> <b>Prosciutto cotto di nostra produzione, formaggio, uovo, bacon, lattuga e pomodoro</b> Homemade ham, cheese, eggs, bacon, lettuces and tomato	15.—
<b>CAESAR SALAD</b> <b>Insalata, misticanza, pollo, bacon, crostini, parmigiano e dressing alle acciughe</b> Lettuce, mesclun, chicken, croutons, bacon, Parmesan cheese and anchovy dressing	13.—
<b>VEGAN SALAD</b> <b>Insalata, misticanza, seitan di produzione artigianale, pomodori secchi, germogli di soia, mandorle a lamelle e maionese alla salsa</b> Mesclun, artisanal seitan, dried tomatoes, soybean sprouts, sliced almonds and mayonnaise with tamari soy sauce	12.—

Coperto € 3.00 / Service € 3.00