

ANTIPASTI – STARTERS

L'INVIDIOSO ^{1,3,7} GLUTEN FREE SU RICHIESTA	16
Uovo morbido, parmigiano e tartufo <i>Soft egg, Parmesan cheese and truffle</i>	
L'AMMINISTRATORE ^{3,10}	19
Tartare di Garronese veneta all'antica <i>Old-fashioned Garronese veneta tartare</i>	
LA GATTARA ^{1,7,8,10}	18
Selezione di salumi e formaggi Corrado Benedetti <i>Selection of cold cuts and cheeses by Corrado Benedetti</i>	
LA MATTA ^{2,4,7,13}	19
Carpaccio di salmone, arancia, panna acida e finocchio <i>Salmon carpaccio, orange, sour cream and fennel</i>	

PRIMI PIATTI – FIRST COURSE

I MOROSETTI ^{7,9}	19
Risotto all'Amarone <i>Risotto with Amarone</i>	
IL GIARDINIERE ^{1,3,7,9}	19
Ravioli al ragù di cortile, fonduta di parmigiano e jus di vitello <i>Ravioli with farmyard ragù, parmesan fondue and veal jus</i>	
LA VECIA DI SOTTO ^{1,3,7} GLUTEN FREE SU RICHIESTA	16
Bigoli trafilati al bronzo alla carbonara con pecorino romano e guanciale <i>Bronze-drawn bigoli carbonara style with pecorino romano and bacon</i>	
LA GUARDONA ^{1,2,3,4,7,9,13} GLUTEN FREE SU RICHIESTA	20
Maccheroncini trafilati al bronzo con ragù di polpo e peperoni bruciati <i>Bronze-drawn macaroni with octopus ragù and burnt peppers</i>	

SECONDI PIATTI – MAIN COURSE

DOLCI - DESSERT

LA SPIONA ^{7,9}	22
Tagliata di manzo, purè di patate e mostarda <i>Sliced beef, mashed potatoes and mustard</i>	
LA BETONEGA ^{2,4,7,13}	24
Rombo alla brace, zucchine trombetta e pomodorini confit <i>Grilled turbot, trumpet courgettes and confit cherry tomatoes</i>	
LA COMARE ^{1,3,5,7,8}	22
Pluma di maialino, salsa bernese e caponata di verdure <i>Pork feather, béarnaise sauce and vegetable caponata</i>	
IL POLEMICO ^{1,3,7}	16
Torta salata ricotta, spinaci e fonduta di parmigiano <i>Ricotta, spinach and parmesan fondue savory pie</i>	
LA SIORA ^{1,3,7}	8
Torta di rose e crema alla vaniglia <i>Rose cake and vanilla cream</i>	
L'IDRAULICO ^{1,3,7} GLUTEN FREE SU RICHIESTA	8
Tiramisù <i>Italian style tiramisù</i>	
LA BUTINA ^{1,3,7} GLUTEN FREE SU RICHIESTA	8
Lemon tart <i>French style lemon tart</i>	
L'ARTISTA ^{5,7,8}	8
Mousse al cioccolato, lamponi e nocciole <i>Chocolate mousse, raspberries and hazelnuts</i>	

ALLERGENI ALLERGENS

- | | | |
|--|---------------------------------------|---|
| 1. Glutine <i>Gluten</i> | 6. Soia <i>Soybeans</i> | 11. Anidride solforosa <i>Sulfur dioxide</i> |
| 2. Crostacei <i>Crustaceans</i> | 7. Latte <i>Milk</i> | 12. Lupini <i>Lupins</i> |
| 3. Uova <i>Eggs</i> | 8. Frutta a guscio <i>Nuts</i> | 13. Molluschi <i>Molluscs</i> |
| 4. Pesce <i>Fish</i> | 9. Sedano <i>Celery</i> | 14. Semi di sesamo <i>Sesame seeds</i> |
| 5. Arachidi <i>Peanuts</i> | 10. Senape <i>Mustard</i> | |

Alcuni ingredienti potrebbero essere di origine surgelata o congelata in base alla reperibilità dei prodotti.
Some ingredients may be frozen or deep-frozen based on product availability.

Coperto 3,50
Table charge