

# Benvenuti!

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni al personale. Vicino ad ogni piatto trovi gli allergeni presenti.

Pur prestando la massima attenzione nella lavorazione degli alimenti e non avendo ambienti separati, non possiamo garantire la completa assenza di tracce di allergeni.

Alcuni prodotti di nostra produzione potrebbero essere trattati con abbattitore di temperatura per una corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria del reg. CE853/04

I prodotti contrassegnati con un asterisco (\*) sono surgelati all'origine

## Allergeni

Informativa ai clienti in materia di allergeni alimentari ai sensi del Reg. 1169/11 - D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i



LATTE E DERIVATI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



ANIDRIDE SOLFOROSA



CROSTACEI



SESAMO



SEDANO



ARACHIDI



LUPINO



SOIA



MOLLUSCHI



SENAPE



PESCE



UOVA

# Antipasti

**Carpaccio di trota affumicata al pepe rosa**



**7€**

**Antipasto misto del laghetto**



**7.5€**

bocconcini di trota marinata,  
carpaccio di trota affumicata,  
anelli di trota fritta

**Bruschettine di trota  
alla mediterranea**



**6€**

con pomodorini, capperi e olive

**Conchiglie di trota gratinata**



**7.5€**

sfumate al Durello Doc  
con bocconcini di polenta fritta

**Bignè salati con trota  
alle erbe**



**7.5€**

**Frittura di avannotti**



**11€**

circa 100gr

## Primi piatti

**Fettuccine fatte in casa alla trota  
affumicata** **9€**



**Maccheroni fatti in casa alla  
trota bianca** **8.5€**



**Spaghetti aglio, olio e peperoncino  
con bottarga di trota** **8€**



**Pasticcio alla trota affumicata e  
porri** **10€**



**Bigoli fatti in casa con sugo  
all'anitra in doppia cottura** **9€**



## Secondi di trota

Tutte le trote sono servite senza lisca

**Trota ai ferri grigliata al naturale**  **11.5€**  
servita con olio EVO, prezzemolo e aglio

**Trota ripiena al forno**    **12.5€**  
con pan grattato, prezzemolo e  
formaggio stagionato

**Baccalà di trota con polenta**   **10.5€**

## Secondi di carne

**Coscia di pollo disossata** **8.5€**  
cotta alla griglia

**Trippe alla parmigiana** **8.5€**  
servite con crostino di pane 

**Salsicce di maiale ai ferri** **8.5€**

**Würstel e patatine fritte\*** **7€**

## Contorni

4€

**Patatine fritte\***

**Patate al forno con salvia e rosmarino**

**Verdura del giorno**

**Insalata**

3-5€

## Coperto e aggiunte

**Coperto**

2.5€

Eventuali variazioni dei piatti potrebbero subire delle modifiche al prezzo applicato

Dolci propri si possono portare avvisando al momento della prenotazione e solo nel caso si tratti di dolci di pasticceria o confezionati

**Servizio di dolce proprio, prezzo a singolo  
coperto**

0.5€

# Vini in bottiglia



## Bianco fermo

Calice Bott. 0.75lt

**Durello fermo DOC Monti Lessini (12% vol)**

Azienda Agricola Sacramundi

3€

19€

**AgnoBianco Veneto IGT (12.5% vol) BIO**

Cuvée di Riesling e Durella

Azienda Agricola Masari

4€

25€

**Dresseno IGT (12.5% vol) BIO**

Cuvée di Pinot Grigio, Chardonnay e Durella

Dalle Ore Soc .Agricola

/

19€

**Gewürtztraminer DOC (14.5% vol)**

Kellerei Kaltern

/

23€

**Sauvignon Blanc DOC (13% vol)**

Tenuta Ca' Bolani

3.3€

21€

**Soave classico DOC (12.5% vol)**

I Stefanini

3€

18€

## Bollicine

**Lambrusco bianco Blanc de Noir (11% vol)**

Cantina Sociale Gualtieri

3€

18€

**Durello Lessini DOC (12% vol)**

Torre dei Vescovi

3€

19€

**Durello Brut Met.Classico "Ventus" (12% vol)**

Azienda Agricola Sacramundi

/

28€

**Prosecco DOC Valdobbiadene (11.5% vol)**

Azienda Agricola La Tordera

3€

19€

## Rosso

Calice Bott. 0.75lt

### Merlot Trentino Doc (13% vol)

Cantina Sociale Gualtieri

2.7€

17€

### "Due" Cabernet - Merlot IGT (13% vol)

Gianni Tessari Soc. Agricola

3€

19€

### Lagrein DOC (13.5% vol)

Cantina Tramin Kellerei

/

27€

## Vini Dolci

### Fior d'arancio DOCG (6.5% vol)

Turetta Ca'Bianca

/

14€

### Moscato dolce Colli Euganei (6.5% vol)

Cantine Soldà

/

13€

*Vini alla spina*



Vino rosso – Cabernet (12%vol)

Rabosello rosato frizzante (11%vol)

Pinot bianco leggermente frizzante (12%vol)

Bianco frizzante – Proser (11%vol)

Un quartino (0.25lt)

3€

Mezzo litro (0.50lt)

5€

Un litro (1lt)

10€

# Bevande

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| <b>Acqua 0.75 lt</b>            | <b>2.5€</b> |
| <b>Acqua 0.50 lt</b>            | <b>1.5€</b> |
| <b>Bibite in lattina</b>        | <b>2.5€</b> |
| <b>Thè freddo in bottiglia</b>  | <b>2.5€</b> |
| <b>Birra alla spina 0.20 lt</b> | <b>2.5€</b> |
| <b>Birra alla spina 0.40 lt</b> | <b>5€</b>   |
| <b>Caffè</b>                    | <b>1.3€</b> |
| <b>Caffè corretto</b>           | <b>1.7€</b> |
| <b>Caffè deca</b>               | <b>1.4€</b> |
| <b>Orzo</b>                     | <b>1.5€</b> |
| <b>Cappuccino</b>               | <b>1.7€</b> |
| <b>Amari e grappe</b>           | <b>3-4€</b> |