

## Antipasti

Antipasto della casa € 8,50

(Petto d'oca\* affumicato al legno di gelso, Crostino con Asiago e marmellata di pere e tartufo  
Carpaccio di Chianina affumicato alle bacche di ginepro e alloro, Involtino di radicchio rosso di Treviso Asiago e pancetta )

Tagliere di salumi € 8,50

(Lardo di Patanegra, Mortadella di chingiale al tartufo, Salame di Cinta Senese al Chianti, Culatello, Sopressa veneta DOP)



Radicchio rosso di Treviso, gorgonzola e noci € 7,50



Fritto misto "Don Fili" € 7,00  
in pastella al Vespaiole  
(Cipolla, Salvia, Radicchio rosso di Treviso)

Tartare di manzo € 6,50  
(con Uovo di quaglia o Tartufo nero umbro)

Mousse di baccalà mantecato € 6,50  
con polenta alla brace



Antipasto vegetariano € 6,00  
(Pasta sfoglia vegetale con mozzarella di riso, verdure di stagione glassata al miele d'acacia e cipolla di Tropea in agrodolce)

Mix di crostini € 6,00  
(Crostini con patè di fegatini\*, salsa ai funghi misti, lardo di Patanegra, stracchino e salsiccia)

## Primi Piatti



Ravioli fatti a mano al ripieno di gorgonzola con coriandoli di radicchio rosso € 8,00



Vellutata di stagione con crostini al rosmarino € 6,50

### Pasta all'Uovo fatta in casa



Paccheri incazzati (pasta fatta in casa piccante, condimento a discrezione dello Chef) € 8,50

Spaghetti alla chitarra in carbonara tartufata con guanciale di cinta senese € 8,00

Bigoli al baccalà alla vicentina € 7,50

Fettuccine al colombino\* € 7,50



Tagliolini ai finferli € 7,50

Bigoli al sugo di anitra\* € 7,00

### Gnocchi fatti in casa alla ricotta



Gnocchi alla ricotta porcini e tartufo nero umbro € 9,00  
(leggermente piccante con fili di peperoncino)

Gnocchi alla ricotta con polpa di cinghiale al profumo di Barolo € 8,00

Gnocchi alla ricotta al ragù bianco di Chianina € 8,00



Gnocchi alla ricotta burro e salvia € 7,00

Coperto e pane € 2,00

In caso di assenza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto congelato

Per info sulla presenza di allergeni nei nostri piatti consulta la tabella di fronte al banco bar o chiedi al personale di sala

## Carne alla Brace

Braci prodotte da legna esclusivamente nazionale, in prevalenza il leccio toscano, per una cottura ideale e saporita della carne

### Angus Irlanda

Fiorentina (media gr 1000) all'etto € 4,00

Tomahawk di Black Angus (Costata con osso lungo, media 1000 gr) all'etto € 4,00

Costata (media gr 600) all'etto € 3,50

Filetto € 16,00

Cube Roll € 13,00

Tagliatina agli aromi € 13,00

Fettina di Roast Beef € 9,00

Piatto di Asado Black Angus USA (media 450 gr) all'etto € 3,50

### Le nostre grigliate

Super grigliata "Don Fili" di Angus Irlanda € 20,00 a persona

Minimo per 2 persone comprendente: arrosticini di Black Angus, filetto, tagliatina, cube roll

Duetto di suino Iberico Patanegra € 18,00

Tagliatina di Pluma e braciola di French Rack

Grigliata con Filetto € 15,00

Filetto di maiale, salsiccia e costina di maiale

Grigliata Mista Bianca del Cortile € 13,00

Supreme di faraona, filettino di coniglio, arrosticini di pollo

Grigliata Mista Classica € 13,00

Braciola di maiale, salsiccia, costina di maiale

Grigliata Mista con Petto di Pollo € 13,00

Braciola di maiale, salsiccia, petto di pollo

Braciola alla Chitarra € 13,00

Braciola di maiale con osso lungo (media 350 gr)

Braciola di Vitello Italia (media 300 gr) € 13,00

Filetto di Maiale € 9,00

Piatti singoli: Braciola di maiale / Salsicce di maiale / Costine di maiale € 7,00

Petto di pollo € 7,00

Galletto (a porzione) € 8,00

## Secondi Piatti (Dalla Cucina)

Tagliata di petto d'anatra su salsa ai formaggi e bacche di Goji con Radicchio rosso di Treviso € 13,00

Baccalà alla vicentina con polenta € 13,00

Tagliere di formaggi € 10,00

(Vezzena, Cimbri di Fossa, Bastardo del Grappa, Formaggi aromatizzati) con marmellate



Julienne di Seitan al sesamo e verdure con pomodori secchi € 8,50

su crostoni di pane nero integrale

Dobbiaco in fetta con polenta e funghi € 7,00



Tofu cotto con Radicchio rosso di Treviso ai ferri ed erbe aromatiche € 7,00

CONTORNI MISTI DI STAGIONE 3,00 €