




ANTIPASTI/STARTERS



-   **Petto d'anatra scottato, vellutata di pastinaca e la sua riduzione all'arancia** 14
  Seared duck breast, parsnip cream and its orange reduction
-  **Tuorlo in infusione al tartufo con spuma di ubriaco bianco «la casara»** 13
 Yolk infused with truffle and «la casara» white mousse cheese
-   **Tartare di Fassona, pane Bao, maionese alla senape e petali di scalogno in agrodolce** 15
  Fassona tartare, Bao bread, mustard mayonnaise and sweet and sour shallot petals
-  **Capasanta scottata, crema di castagne, riduzione al fernet e il suo croccante** 16
 Seared scallop, chestnut cream, fernet reduction and its crunchy
-  **Baccalà mantecato con polenta croccante alla liquirizia e confettura di mapo** 14
Creamed cod with crunchy licorice polenta and mapo jam





PRIMI/ FIRST COURSES

-  **Risotto carnaroli mantecato al parmigiano, radicchio tardivo di Treviso, tastasale di cinta senesee** 15
 **riduzione al vin brulé**
Carnaroli risotto creamed with parmesan, Treviso radicchio, Cinta Senese sausage and mulled wine reduction
-  **Gnocco alla fioretta home made, crema di porcini con scaglie di tartufo e funghi shiitake** 14
  Home made ricotta gnocco, porcini cream with truffle flakes and shiitake mushrooms with Algerian sauce
-  **SPAGHETTONE AL MARE** 19
 **Spaghettoni di Gragnano IGP, crema di riccio di mare, seppia, scampi e tartare di gambero rosso.**
 Spaghettoni di Gragnano IGP, sea urchin cream, cuttlefish, scampi and red prawn tartare.
-   **RAVIOLO ALLA MILANESE** 15
 **Raviolo di pasta nobile ripieno all'ossobuco, salsa al suo midollo e crema di riso allo zafferano**
 Raviolo of noble pasta stuffed with ossobuco, sauce with its marrow and saffron rice cream with Algerian sauce
-  **Paccheri gratinati farciti al ragù d'anatra, crema di zucca, ricotta affumicata e cialda di parmigiano al timo** 14
  Paccheri au gratin stuffed with duck sauce, pumpkin cream, smoked ricotta and parmesan wafer with thyme with Algerian sauce

SECONDI/MAIN COURSES



 **Baccalà alla Vicentina con polenta morbida di Marano** 18
 “Baccalà alla Vicentina” with soft Marano polenta





 **Costillar di maialino Iberico laccato con bergamotto e sciroppo d'acero, patate alle spezie e radicchio tardivo di Treviso** 18
 Lacquered Iberian pork ribs with bergamot and maple syrup, roasted potatoes and braised Treviso radicchi

  **Pesce spada alla piastra, crema di cavolo cappuccio viola, mix di verdure invernali e mandorle tostate** 20
 Grilled swordfish, purple cabbage cream, mix of winter vegetables and toasted almonds


 **Tagliata di black angus Creekstone Farm Tarassaco e patate arrostitite** 20
Creekstone Farm’s black angus steak with Tarassaco chicory and roasted potatoes

Piovra Mediterranea alla plancia con patata schiacciata affumicata alla paprika e scalogno confit 19
Seared Mediterranean octopus with smoked mashed potato- es with paprika and confit shallot with Algerian sauce

 **French rack di Cinghiale, purè di zucca, la sua riduzione alle amarene e chips di topinambur** 18
 French rack of wild boar, mashed pumpkin, Its reduction with sour cherries and Jerusalem artichoke chips

 **Involentino di verdure con cuore di Asiago, crema di rapa rossa e ricotta affumicata** 15
 Vegetable roll with Asiago cheese, red beetle cream and smoked ricotta


Special per 2 persone

Cowboy steak di black angus di Creekstone Farm, cotto a bassa temperatura, grigliato con i suoi contorni

Special per 2 persone

Black Angus Cowboy Steak from Creekstone Farm, cooked at low temperature, grilled with its side dishes

50

HAMBURGER

-   **OLD STYLE** 14
   **Bun bianco con semi di papavero home made, macinato di angus, lattuga, cheddar giallo, bacon e la nostra salsa al cetriolo**
 Angus burger, lattuce, yellow cheddar cheese, bacon and our cucumber sauce
-   **PIOVRA-MI TUTTA** 16
   **Bun di patata al nero di seppia e semi di sesamo home made, piovra alla plancia, maionese alla paprika affumicata, misticanza e stracciatella al limone**
 Home made squid ink potato bread, grilled octopus, smoked paprika mayonnaise, mixed salad and lemon stracciatella
-   **CAESAR BURGER** 12
   **Bun bianco con semi di papavero home made, petto di pollo fritto, bacon, lattuga, Vezzena e la nostra salsa ranch**
 Fried chicken breast, bacon, lattuce, Vezzena cheese and ranch sauce
-   **GARZABURGHER** 15
   **Bun bianco con semi di papavero home made, carne macinata selezionata di black angus marinata al sale, bacon, lattuga, pomodoro candito, Monteveronese e la nostra salsa**
 Home made white bread, marinated meat in salt of angus, bacon, lattuce, candied tomato, Monteveronese cheese and our sauce
-   **FASSONA BURGER** 17
   **Bun bianco con semi di papavero home made, macinato di Fassona (200gr), crema di funghi, formaggio del pastore "La Casara", guanciale croccante, insalata gentile.**
 **In accompagnamento: maionese al tartufo**
White bun with home made poppy seeds, ground Fassona (200g), cream of moushrooms, Formaggio «la casara», crunchy bacon and lattuga.
Accompanied by: Truffle mayonnaise

INSALATE/SALADS

-  **GARZASALAD** 12
**Insalata gentile, indivia, pollo cbt al rosmarino
mela croccante, scaglie di Vezzena e salsa allo yogurt**
-  **GARZASALAD**
Gentle salad, escarole, sous vide chicken with rosemary,
crunchy apple, Vezzena flakes and yogurt sauce
-  **INSALATA DI MARE** 15
**Insalata gentile, pomodorini, burrata affumicata,
salmone marinato, gamberi, piovra scottata, seppie
e olive taggiasche**
- SEA SALAD**
Green salad, cherry tomatoes, smoked burrata, marinated
salmon, prawns, octopus, cuttlefish and taggiasca olives
- INSALATA MISTA** 7
Insalata gentile, pomodorini, carote
-  **LA NOSTRA CAPRESE** 13
**Pomodori ramati a fette, mozzarella di bufala,
crema di basilico**
- Sliced tomatoes, buffalo mozzarella,
basil cream, buffalo mozzarella and basil cream



Patate fritte con buccia (200 gr circa)

Home made chips potatoes with peel



Polpette di melanzane e salsa al Chorizo (8 pz)



Eggplant patties with Chorizo sauce



Gamberi crunch al panko accompagnati con la nostra salsa verde (6 pz)



Shrimp panko crunch served with green sauce



Mini filetti di Baccalà fritti con salsa Algerina (4 pz circa)



Fried codfish bites with Algerian sauce



Crocchette croccanti al Camembert e salsa ai frutti rossi (6 pz)



Camembert cheese croquettes and red fruits sauce



Bocconcini di pollo alle spezie impanati al panko e cornflakes e salsa sweet chilly (8pz)



Spiced chicken nuggets breaded with panko and cornflakes served with sweet chilly sauce



Frittelline cime di rapa e salsiccia con salsa al mango e peperoncino (12 pz circa)



Pancakes with turnip tops and sausage



With mango and chilli sauce

CRUNCHY



Double crunch farcito con mortadella di suino nero Pedrazzoli, burrata affumicata e pesto di pistacchio 12

Double crunch with stuffed with mortadella Pedrazzoli, smoked burrata cheese and pistachio pesto

Double crunch farcito con crema di zucca, broccoli, radicchio e burrata 12

Double crunch filled with pumpkin cream, broccoli, radicchio and burrata

Double crunch farcito con salmone marinato, salsa verde, burrata affumicata e finocchio al pepe rosa 15

Double crunch stuffed with marinated salmon, parsley sauce, smoked burrata and fennel with pink pepper

Crunchy con prosciutto crudo 24 mesi «Pedrazzoli» e stracciatella Campana dop 13

Crunchy with 24-month raw ham «Pedrazzoli» and stracciatella Campana dop with Algerian sauce

Crunchy con tartare di tonno, riduzione di soia, Ricotta di bufala, caramella di cipolla 15

Crunchy with tuna tartare, soy reduction, Buffalo ricotta, onion candy with Algerian sauce

PIZZE



MARGHERITA Pomodoro pelato, fior di latte Tomato sauce, mozzarella cheese	8
MARGHERITA VERACE DOP San Marzano DOP, fior di latte – fine cottura: mozzarella di bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, basilico e olio evo Tomato San Marzano DOP, bufala cheese DOP, Parmesan cheese, basil and olive oil	11
PARMIGIANA Pomodoro pelato, fior di latte, cubi di melanzana fritti, pomodorini semi dry – fine cottura: mozzarella di bufala DOP, grattugiata di ricotta affumicata e crema di basilico Peeled tomatoes, mozzarella, fried eggplant cubes, demi sec tomatoes - after cooking: Buffalo mozzarella, grated smoked ricotta and basil cream	13
PORTO AZZURRO San Marzano DOP, pomodorini confit, code di gambero e pesto alla genovese - fine cottura: burrata di Corato Tomato San Marzano DOP, confit cherry tomatoes, shrimp tails and pesto Genovese DOP - after cooking: burrata cheese	14
TROPEA San Marzano DOP, fior di latte, tonno fresco in tagliata e cipolla rossa caramellata Tomato San Marzano DOP, mozzarella cheese, slice fresh tuna and red onion caramelized	14

<p>ORTO DEL GARZA</p> <p>Fior di latte, broccolo, radicchio</p> <p>fine cottura: ricotta salata e chips di zucca fritta</p> <p>Fior di latte, broccoli, chicory</p> <p>After cooking: Ricotta cheese and fried pumpkin</p>	11
<p>LA CASARA & SPECK</p> <p>Pomodoro, fior di latte, blu di capra La Casara, speck Pedrazzoli</p> <p>Tomato sauce, mozzarella cheese, Blue-cheese, speck</p>	11
<p>ZUCCA E TARTUFO</p> <p>Crema di zucca, fior di latte, morlacco</p> <p>- fine cottura: Lardo di Patanegra e tartufo nero</p> <p>Pumpkin cream, mozzarella, morlacco</p> <p>end of cooking: Patanegra lard and black truffle</p>	14
<p>DOLCE E PEPATA</p> <p>Pomodoro, fior di latte, blu di capra, pancetta arrostita, gel di peperone e cenere di cipolla</p> <p>Tomato, mozzarella, blue goat, roasted bacon, pepper gel and onion ash</p>	12
<p>AMATRICIANA</p> <p>San Marzano DOP, fior di latte, pancetta arrostita, cipolla stufata, pomodoro candito e pecorino dolce</p> <p>Tomato San Marzano DOP, mozzarella cheese, rolled bacon, onion, candied tomato and pecorino cheese with Algerian sauce</p>	11
<p>LA NOSTRA 4 FORMAGGI</p> <p>Fior di latte, morlacco, giallo- blu,</p> <p>Fuori cottura: cialda di parmigiano e ricotta di bufala pomodoro candito e pecorino dolce</p> <p>Fior di latte, morlacco, yellow-blue - Out of cooking: Parmesan wafer and buffalo ricotta with Algerian sauce</p>	12

<p>SPICY ITALY</p> <p>Fior di latte, riduzione di pomodoro e nduja, peperoncino calabrese, timo, friggitelli, crema di caprino ed emulsione al basilico</p> <p>Mozzarella cheese, mortadella Bologna, Bronte pistachio pesto, pistachio grains</p>	12
<p>BRONTE</p> <p>Fior di latte, Mortadella Bologna di suino nero Pedrazzoli, pesto di pistacchi di Bronte, granella di pistacchio</p> <p>Mozzarella cheese, mortadella Bologna, Bronte pistachio pesto, pistachio grains</p>	12
<p>MAGNIFICA</p> <p>Fior di latte, porcini, scamorza affumicata, salsiccia di cinta senese, pancetta di suino nero Pedrazzoli e rosmarino</p> <p>Fior di latte, porcini mushrooms, smoked camorza cheese, Cinta Senese sausage, black Pedrazzoli pork pancetta and rosemary</p>	13
<p>GARZADORI</p> <p>San Marzano DOP, fior di latte, zucchine, petali di parmigiano, prosciutto crudo Pedrazzoli e glassa di aceto balsamico</p> <p>Tomato San Marzano DOP, mozzarella cheese, Veneto raw ham, zucchini, parmesan cheese and balsamic vinegar icing</p>	13
<p>1460</p> <p>Pomodoro pelato, fior di latte, porcini e pomodorini - fine cottura: burrata affumicata e speck Pedrazzoli</p> <p>Tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushroom and cherry tomato - after cooking: burrata and speck</p>	13
<p>CAPRICCIO</p> <p>Pomodoro pelato, fior di latte, prosciutto cotto, corolle di carciofo, funghi e salamino 100% piccante</p> <p>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichoke, mushrooms and spicy salami</p>	11

<p>ALLA BRACE</p> <p>Fior di latte, porcini, burrata affumicata, cotto alla brace Pedrazzoli e rosmarino</p> <p>Mozzarella cheese, porcini mushrooms, smoked burrata, grilled ham and rosemary</p>	12
<p>NON E' LA PROSCIUTTO E FUNGHI</p> <p>Pomodoro, fior di latte, porcini, shiitake, - fuori cottura: prosciutto cotto Branchi 60 giorni e salsa verde.</p> <p>Tomato sauce, mozzarella, porcini and shiitake mushrooms after cooking: Branchi ham and green sauce</p>	13
<p>BURRATA E CRUDO</p> <p>Pomodoro - fine cottura: burrata DOP e prosciutto crudo Pedrazzoli</p> <p>Tomato sauce - after cooking: raw ham and burrata cheese</p>	13
<p>DIAVOLA</p> <p>Pomodoro, mozzarella e salamino</p> <p>Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami</p>	9
<p>BETTY</p> <p>Bufala, patate al forno, pancetta affumicata e rosmarino</p> <p>Bufala cheese, baked potatoes, bacon and rosemary</p>	11
<p>SALAMINO, BUFALA E GRANA</p> <p>Pomodoro, bufala, grana, salamino piccante, olio all'aglio e rosmarino</p> <p>Tomato sauce, bufala cheese, parmesan, spicy salami, garlic oil and rosemary</p>	11

4 PECCATI 13
**Pomodoro pelato, fior di latte, Morlacco dop, salsiccia,
peperoni e cipolla caramellata**

Tomato sauce, mozzarella cheese,
Morlacco cheese, sausage, pepperoni and onion

MADE IN SUD 14
**Pomodoro, rosmarino, pomodori semidry, capperi,
olive taggiasche. Fuori cottura: stracciatella,
accughe e panure**

Tomato sauce, rosemary, dry tomatoes, capers, black
olives. After cooking: stracciatella cheese, anchovies and
panure



TIRAMISU' alla fava Tonka



Tiramisù flavoured with Tonka bean



CHOCO GIANDUIA



Cre moso al gianduia fondente, cuore ai frutti di bosco, terra di cioccolato, mandorle e grue di cacao



Creamy dark chocolate gianduja, heart with wild berries, chocolate ground, almonds and cocoa grue with



1000 CROSTOLI



Crostoli, mousse al pistacchio salato, lamponi freschi e coulis al lampone

Crostoli, salted pistachio mousse, fresh raspberries and raspberry coulis



AVANTI SAVOIA



Cake al cacao e mascarpone, ganache al cioccolato al latte e caffè e cremoso al cioccolato bianco



Cocoa and mascarpone cake, milk chocolate and coffee ganache and creamy white chocolate



EXOTIC



Chees cake alla ricotta e mascarpone, gelè ai frutti tropicali e bergamotto, crosta croccante al cioccolato bianco e granella di pistacchio

Ricotta and mascarpone cheesecake, tropical fruit jelly and bergamot, white chocolate crust and pistachio grain



MANDA-RINO

Semifreddo al mandarino, salsa al vin brulé, crumble allo speculoos.

Mandarin parfait, mulled wine sauce, speculoos crumble

ALLERGENI/ALLERGENES

-  **Uova/Egg**
-  **Glutine/Gluten**
-  **Latticini/Lactose**
-  **Pesce/Fish**
-  **Molluschi/Shellfish**
-  **Frutta a guscio/Nuts or peanuts**
-  **Soia/Soy**
-  **Sesamo/Sesame**
-  **Senape/Mustard**
-  **Sedano/Celery**

COPERTO 2.5