

CAFÉ • RESTAURANT

/

SOLO A
PRANZO

/

1460

INSALATE / SALAD

Insalata gentile, pomodorini,
patate, olive taggiasche, piovra e
capesante arrostate € 14.00

**Mixed salad, tomatoes, potatoes,
taggiasche olives, sea scallops
and octopus seared**

Pomodorini, carote, radicchio
tardivo, pollo, crostini, bufala e
salsa alla senape € 10.00

**Tomatoes, carrots, chicory,
roasted chicken breast, bread
croutons, buffalo mozzarella and
mustard souce**

PRIMI / FIRST COURSES

Bigolo con l'arna € 9.00
"Bigolo" pasta with duck souce

Paccheri alla carbonara € 8.00
Carbonara "Paccheri" with pecorino curls

Tagliatelle ai porcini € 9.00
"Tagliatelle" pasta with wild mushrooms

Zuppa di verdure con orzo e farro € 8.00
Vegetable soup with barkley and spelled

Gnocco al sugo di... (solo il giovedì) € 9.00
"Gnocco" with souce of... (only on thursday)

Lasagna al sugo di... (solo il mercoledì e venerdì) € 8.00
"Lasagna" with souce of... (only on wednesday and friday)

CRUNCHY

Focaccia alla romana con pomodoro San Marzano,
fior di latte e origano € 7.00

**Roman-style focaccia with San Marzano tomatoes,
mozzarella and origan**

Double crunch farcito con bufala, prosciutto crudo
e insalata mista a parte € 8.00

**Double crunch with bufala cheese, raw ham and
mix salad**

SECONDI / MAIN COURSES

Baby top di garronese veneta con
patate arrostate e verdura cotta € 12.00
**Grilled beef slices, roasted
potatoes and mix vegetables**

Spezzatino di vitello bianco latte
con verdure e orzo tiepido € 10.00
**Veal stew with vegetables and
barley**

Cotoletta di vitello alla
vicentina...con patata al forno € 9.00
**"Cotoletta" Vicentina with
roasted potatoes**

Millefoglie di melanzana € 8.00
**Eggplant parmigiana with warm
buffalo mozzarella tomato coulis
and panure of basil**

Consommè di pesce: piovra,
ombrina, capesante, gamberi alla
piastra e il suo fumetto € 14.00
Mixed fish soup

CAFÉ • RESTAURANT

/

JUST FOR
LUNCH

/

1460