Antipasti

Piovra arrostita, scarola e guanciale *Roasted octopus, escarole and guanciale*	13,00
Baccalà mantecato con polenta *Codfish mousse with polenta*	13,00
Hummus di sedano rapa e cavolfiore speziato *Celeriac hummus with spiced cauliflower*	10,00
Insalata di gallina, rape, puntarelle, cipolla e maionese al rafano *Chicken salad, onions, turnips and horseradish maio*	13,00

Paste e minestre

Tagliatelle "Fracasso", vongole, topinambur e salicornia *Tagliatelle with clams, jerusalem artichokes and samphire*	13,00
Gnocchi al castrà *Potato gnocchi with mutton sauce*	13,00
Zuppa di zucca, liquirizia e gorgonzola *Pumkin soup with licorice and gorgonzola*	10,00

Secondi piatti

Pescato del giorno con verdure di stagione *Fish of the day with seasonal vegetables*	20,00
Baccalà alla vicentina con polenta *Stockfish dish native to Vicenza*	18,00
Stracotto di guancia di manzo e cavolo nero *Braised beef cheek with kale*	18,00
Coscia d' anatra, mandarino e pak-choi *Duck, tangerine and pak-choi*	18,00

Piatti fuori carta in base alla disponibilità (extra menu)	12,00/20,00
Selezione di formaggi (cheese selection)	s.q.
Dolci (dessert)	5,00/ 7,00