

BENVENUTI A



Le Vigne Incantate

il tuo aperitivo, pranzo, cena ideale

Le Vigne Incantate nasce da un progetto familiare iniziato come una sfida personale e sviluppatosi nel tempo con amore e dedizione.

Ciò che vi verrà servito è frutto di passione e attenzione alle materie prime, alle nostre origini e ai sapori autentici.



In caso di allergie o intolleranze vi chiediamo cortesemente di avvisare il personale.



Aperitivi:

Spritz Femo | € 4

Spritz del Dotor | € 4

Spritz Cynar | € 4

Spritz Misto | € 4

Americano del Dotor | € 7

Negroni | € 8

Whisky&Soda | € 8

Birra

EKU - Helles | € 5

Gerale - IGA (75 cl) | €3 6



Analcolici:

Red Line | € 7

Passion night | € 7

Mango mal | € 7

aggiunta di alcolico | € 1

Antipasti:

Tagliere Le Vigne | € 10 a persona
la nostra giardiniera, affettati e formaggi selezionati, focaccia di nostra produzione e crostinetto con lardo aromatizzato di nostra produzione

- ★ Tartare di scottona al naturale con sale olio e pepe | € 14
la versione della tartare che preferiamo, per esaltare il gusto dell'eccellente qualità della carne

Vino consigliato: 1000 Perle Extra Dry - Moretvin

Novità: Aggiunta di scaglie di Tartufo 'Diamante Nero del Grappa' | € 6

Tartare di scottona condita | € 16
cipolla rossa, capperi, acciughe, cetriolino, senape, e tuorlo d'uovo

Carpaccio di Manzo | € 13
carpaccio di manzo, pomodorini confit, scaglie di formaggio, maionese al pesto

Carpaccio di zuccina | € 9
con pesche marinate e stracciatella

Primi Piatti:

- ★ Tagliatelle fatte in casa con battuto d'anatra | € 14.5
Pasta fresca trafilata al bronzo e ragù di nostra produzione
Vino consigliato: Manzoni Bianco - Emilio Sartor

Spaghettoni al pomodoro arrostito | € 15
Pasta fresca al pomodoro, stracciatella di burrata, olio al basilico e polvere di pomodoro

Risotto di stagione | € 14
Riso Carnaroli "La Fagiana"
Minimo 2 persone

Tagliatelle al tartufo nero di Bassano | € 18
Tagliatelle fresche trafilate al bronzo con tartufo nero 'Diamante del Grappa'
Novità: Aggiunta di scaglie di Tartufo 'Diamante Nero del Grappa' | € 6

★ I nostri piatti forti ★

Secondi Piatti:

★ Tagliata di Scottona selezionata 2 hg / 3 hg | € 19.5 / € 24

Vino consigliato: Campo del Prà - Emilio Sartor

Novità: Aggiunta di scaglie di Tartufo 'Diamante Nero del Grappa' | € 6

Maxi Tagliata di Scottona servita in ardesia con contorni misti | € 36

Porzione consigliata per 2 persone

Costata di Scottona selezionata Km0 | € 7/hg

Fiorentina di Scottona selezionata Km0 | € 8,5/hg

Selezione di fiorentine e costate provenienti da diverse tipologie di bovini, maturate con cura e dedizione con l'unica promessa di esaltare la qualità e il gusto della carne.

Prezzo in base alla tipologia e frollatura:

Frollatura dai 60 giorni | € 9,5/hg

Frollatura oltre i 90 giorni | € 11/hg

Involentino di pollo bardato con pancetta e il suo fondo aromatizzato | € 17,5

Roast Beef di Manzo | € 15

con salsa di senape, agrumi, pomodorini e pane croccante

Caesar Salad | € 13

con salsa caesar, pomodorini, crostini e pollo alla piastra

Contorni:

Patate al forno | € 4,5

Verdure di stagione | € 5

Mix di contorni per una persona | € 6

Coperto | € 3

Acqua | € 3

Caffè | € 1.8

★ I nostri piatti forti ★

Dolci:

Panna cotta con frutti di bosco e scaglie di cioccolato bianco | € 6

Panna cotta con caramello salato, arachidi sabbiate e scaglie di fondente | € 6

Coppa di gelato artigianale | € 5

aggiunta di variegato al fico di Calabria e miele piccante | € 1

aggiunta di variegato albicocche con fave di cacao e granella di mandorla | € 1

Coppa di gelato artigianale al cioccolato fondente
abbinato ad un Whisky selezionato (45ml) | € 11.5
o con un calice di Passito di Refrontolo (45ml) | € 9.5

★ Tortino con il cuore morbido al cioccolato
accompagnato da una pallina di gelato artigianale | € 7

Tortino con il cuore morbido al pistacchio
accompagnato da una pallina di gelato artigianale | € 7

Sorbetto artigianale | € 4.5

Tiramisù classico | € 6.5

e se non ami il dolce...

A bocca no se stracca finché no a sa da vacca | € 9
selezione di formaggi con latte di mucca, capra e bufala

★ I nostri piatti forti ★



Drinks:

Vodka Tonic | € 8

Vodka Lemon | € 8

Vodka Red Bull | € 8

Gin Tonic | € 8

Gin Lemon | € 8

Gin Fizz | € 8

Long Island | € 8

Mojito | € 8

Doge Cocktail | € 9

Morosa Paloma | € 9

Havana Cola | € 8

Caipiroska | € 8

Vodka Sour | € 8

Whisky Sour | € 8

Red Winter | € 8

Daiquiri | € 8

Margarita | € 8

Atlantic | € 8





Le Vigne Incantate

il tuo aperitivo, pranzo, cena ideale

Per qualsiasi informazione riguardo gli allergeni
presenti nei piatti scansiona il QR qui sotto

