

MENU PRODOTTI TIPICI

•	Tagliere del Duca (PP)		€ 9,00
	(soppressa, pancetta, coppa, salame, soppressa con f	filetto e porchetta)	
•	Tagliere con salumi a scelta (PP) (soppressa, pancetta, coppa, soppressa con filetto, l salame, prosciutto crudo, lardo)	onza, porchetta,	€ 8,00
•	Tagliere di porchetta affettata (PP)		€ 9,00
•	Tagliere caldo misto (PP) (cotechino, lardo e pancetta su polenta calda)		€ 8,00
•	Piatto di salame cotto con polenta (PP)		€ 8,00
•	Arrosto di Sorana (manzetta) (12) (PP)		€ 9,00
•	Porchetta calda (PP)		€ 9,00
•	Cosciotto di maiale (PP)		€ 9,00
•	Arrosto di lonza di maiale farcita con guar (12) (pp) ed er	nciale affumicato bette aromatiche	€ 9,00
•	Fettine di girello di Sorana con salsa tonn	nata (5-14) (PP)	€7,00
	(N°)= ALLERGENI (PP)= DI PRODUZIONE PROPRIA (LM)= DI LIBERO MERCATO		

• COPERTO : € 1,00



PRIMI (PP)

•	Gnocconi ripieni con salsiccia su fonduta di Asiago (3-9)	€ 8,00
	(al pomodoro / al ragù / con sugo alle verdure)	
•	Fettuccine (9-12-14)	€ 7,00
	(al pomodoro / al ragù / con sugo alle verdure)	5 5/5 5
•	Gnocchi (9-12)	€ 8,00
•	Pasticcio stagionale (3-9-12-14)	€ 8,00

CONTORNI (PP)

•	verdurine in agrodolce e olio	€ 3,50
	(cipolline borettane, zucchine e cavolfiore)	laa siengali
•	Fagioli in salsa alla veneta della nonna (5)	€ 3,50
•	Patatine fritte	€ 3,50
•	Verdura fresca di stagione	€ 3,50
•	Verdura cotta	€ 3,50
	DOLCI (PP)	
	Dolci e biscottini tipici serviti al tagliere (2-3-9-14)	€ 3,50 a porzione

BEVANDE (LM)

Vini alla spina : 1 L 8,00 € -1/2 L 4,00 € - ½ L 2,00 €

Acqua minerale in bottiglia : 1 L 2,50 € - ½ L 1,50 €

Caffè 1,00 € Caffè corretto 1.50 €
Grappa Veneta 3,00 €

AGRITURISMO ALLE TERRE DEL DUCA