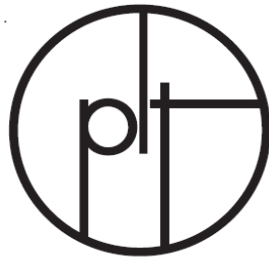


podere la torre

ANTIPASTI-STARTER

Tarte-tatin di verdure, gelato allo Stracchino di capra e basilico croccante (1,5)		€13.00
<i>Vegetable tarte-tatin, with goat Stracchino ice cream and crunchy basil</i>		
Sfere di Coniglio ed il porcino nelle sue declinazioni (2,5)		€13.00
<i>Meat balls rabbit with Porcini Mushrooms</i>		
Il nostro pane bruschettato, Prosciutto crudo e Fichi (1)		€12.00
<i>Our toasted bread, Prosciutto and Figs</i>		
Carpaccio di Garronese, burro di Pinoli, Rughetta e Finferli (6)		€14.00
<i>Garronese Carpaccio, Pine Nut Butter, Salad and Mushrooms</i>		
Patè di Fegato di Pollo, Ciliegie Marinate, Morlacco al Pepe e gel di Porto (5,6)		€13.00
<i>Chicken Liver Patè, Marinated Cherries, Pepper Morlacco cheese and Porto Jelly</i>		



podere la torre

PRIMI-FIRST COURSES

- Gnocchi di patate del Podere al ragù di coniglio, gremolada di Limone e Cannella** 1,2 €13.00
Our Gnocchi with rabbit ragout, Lemon and Cinnamon
- I Quattro Pomodori e lo Spaghettonone con fregola di Ricotta**  €13.00
Spaghetti with four Tomatoes and Ricotta
- Cannellone di pasta all'Uovo, Crudo di Montagnana, Fichi e Finferli** 1,5 €14.00
Cannelloni with Crudo Ham of Montagnana, Figs and Mushrooms
- Il Fagiolo nella Pasta al profumo di Girolimino** :  €14.00
Pasta with Beans and Girolimino's Perfume
- Risotto con porcini freschi e mirtillo selvati profumato al timo** (min. 2 persone) 1,5  €16.00
Risotto with Porcini Mushrooms, Blueberries and Thyme (min. 2 portions)



podere la torre

SECONDI-SECOND COURSES

Tartare di Manzo, crema di Zucchine in scapece e Pesche marinate al Balsamico bianco (1,2,7) <i>Beef tartare, Zucchini cream and marinated Peaches with Balsamic vinegar</i>	€20.00
Costoletta di Vitello alla milanese con pomodoro ripieno <i>Milanese Veal chops with Tomato stuffed</i>	€20.00
Filetto di Maialino marinato al Caffè, Cannolo di Melanzane ed insalatina di Albicocche marinate 5 <i>Pork Filet marinated in Coffee, Eggplants and marinated Apricot salad</i>	€22.00

SECONDI ALLA BRACE-SECOND GRILLED COURSES

Costata di Garronese veneta, patate e verdure del Podere (1kg) <i>Grilled steak with potatoes and vegetables</i>	€52,00
Filetto di bue alla brace con patate e verdure dei nostri campi <i>Grilled Ox Filet with potatoes and vegetables</i>	€25,00
Tagliata di falso filetto di bue con porcini arrostiti e germogli di stagione <i>Ox with grilled Porcini mushrooms and Sprouts</i>	€23,00

i numeri fanno riferimento agli allergeni rivolgersi al personale di sala
Servizio € 3,00