

CENA

ANTIPASTI

Crudo di tonno rosso e salmone selvaggio	€ 15.00
Schiacciatina di gransoporo con insalatina di finocchi e orzo	€ 15.00
Gamberoni grigliati con pancetta croccante	€ 12.00
Radichio di campo con salame nostrano all'aceto e borlotti	€ 10.00
Il nostro foie-gras d'oca con chutney di prugne	€ 15.00

PRIMI

Linguine con le peverasse	€ 13.00
Calamarata con battuto di spada siciliano	€ 13.00
Tagliatelle con radichio, zucca e guanciaie	€ 10.00
Gnocchetti soffiati con fonduta di parmigiano e verze	€ 10.00

SECONDI

Trancio di ricciola al forno con pomodorini e capperi	€ 20.00
Salmone scozzese alla plancha con finocchi e curcuma	€ 20.00
Filetto di fassona ai ferri con patate arrosto	€ 22.00
Faraona confit con radichio trevigiano	€ 17.00
Il nostro hamburger di fassona (circa 300 gr) con patatine	€ 15.00

MENU' DEGUSTAZIONE (5 portate)	€ 45.00
abbinamento vini	€ 15.00

DOLCI

Brownie al cioccolato equatoriale e nocciole	€ 5.00
Ganache di cioccolato al latte con pera sciropata	€ 5.00
Tortino soffice alle mele renette	€ 4.00
Torta sabbiosa con crema inglese alla grappa	€ 4.00
Frollini della casa con crema al mascarpone	€ 4.00

Vi chiediamo cortesemente di comunicarci anticipatamente eventuali allergie o intolleranze che potrebbero essere causate dalle materie prime da noi impiegate nella preparazione dei piatti.