

ANTIPASTI

Salmone selvaggio marinato alla paprica affumicata con cetriolini e maionese alle erbe	€ 14
Capesante scottate con purè di cavolfiore	€ 16
Gamberoni scottati con cubo di pancetta croccante	€ 14
Flan ai porcini con crema di zucca	€ 13
Terrina di foie-gras con chutney alla mela e pesca	€ 21
Prosciutto crudo Galloni riserva Gargantua con cipolla di Tropea in agrodolce	€ 12

PRIMI

Spaghettoni con gli scampi alla mediterranea	€ 16
Linguine alla norma con ragù di mare	€ 15
Mezzi paccheri con ragù d'oca	€ 13
Tagliolini con porcini del Cadore	€ 14

SECONDI

Tonno rosso scottato con composta di radicchio, zucca e patate speziate	€ 23
Ombrina alla maggiorana con guazzetto e verdure saltate	€ 23
Controfiletto di black-angus con patate novelle	€ 24
Tagliata di maialino iberico con erbette cotte, crema ai peperoni e frutta secca	€ 23

MENÙ DEGUSTAZIONE	€ 50
Vini in abbinamento	€ 15

DOLCI

Brownie al cioccolato equatoriale e nocciole	€ 7
Soffice di ricotta al limone, pesche al forno e crumble	€ 7
Mousse al cioccolato fondente e salsa ai lamponi	€ 7
Sorbetto alle pere e calvados	€ 7
Ananas al naturale	€ 5