



Menù degustazione

Radicchio di Treviso marinato

Carne salada con agrodolce di verdure e frutta

Carciofo e lingua di vitello

Risotto alla grappa, pere e rapa rossa

Tortelli al formaggio Asiago stagionato in fossa
con carbonara di mele e uvetta

Petti di quaglia con zucca, cipolle e vino rosso

Sorbetto al cucchiaino

Gelato di zucca, sbriciolato all'amaretto,
biscotto morbido alla cannella, mele e castagne.

Menù proposto a 55 Euro abbinamento 4 calici di vino 15 Euro

A causa dei tempi di servizio viene consigliato per tutto il tavolo