



Antipasti

Tagliatelle di seppia con salsa di pomodoro al forno e
caviale di aringa affumicato (allergeni 4)
euro undici

Quaglia rosolata in doppia cottura
con emulsione tiepida di peperoni (allergeni)
euro undici

Lumache nella loro terra con erbe spontanee
all'aglio orsino (allergeni 1-3-7)
euro dodici

La nostra idea di asparagi e uova (allergeni 3 - 4)
euro dieci

Carne secca di Lusiana
con tarassaco di Conco De.Co marinato
euro nove

Aggiunta di pane fatto in casa euro due

il nostro coperto è compreso



Primi piatti

Risotto con asparagi, polvere di pomodoro e origano
minimo 2 porzioni attesa 20 minuti
euro dodici (Allergeni 7)

Tagliolini all'uovo con pesto di tarassaco
uova di trota
euro undici (Allergeni 1-3-7-9)

Tortelli con farina di castagne, ripieni di formaggio
Asiago mezzano stagionato in fossa e carbonara
euro dodici (Allergeni 1-3-7)



Gnocchi di ricotta dei Pennar gratinati
con salsa alle noci
euro dieci (Allergeni 1-3-7-9)

Crema di fagioli e zucca con orzo perlato e castagne
euro dieci (Allergeni 9)

Per garantire la salubrità del prodotto il pesce fresco viene abbattuto nel rispetto delle normative cee 883/2004. Alcuni prodotti per reperibilità potrebbero essere surgelati.



Secondi piatti

Diaframma di manzo alla griglia
con salsa barbecue al whisky
euro venti

Filetto di suino Iberico cotto a bassa temperatura
scottato alla senape (allergeni 10-12)
euro venti

Costicine di agnello alle erbe aromatiche
e conserva alla menta
euro venti

Petto d'anatra all'arancia
euro Venti

Rognone di vitello sfumato al brandy
euro venti

Tutte le portate sono completate da verdure in abbinamento



Dessert

Con il dolce sarà servito un predessert

“Non è un tiramisù”

Unione di due dolci veneti: tiramisù e fregolota

euro otto (Allergeni 1-3-7-8)

Spumone al caffè

biscotto al caffè, cacao e crema latte

euro otto (Allergeni 1-3-7-8)

Torta di mele nostrane

con gelato al mosto di merlot

euro otto (Allergeni 1-3-7)

Caprese al cioccolato 72% Domori Sambirano

e gelato al cioccolato 72% Domori Apurimac

pere al rum con tuile croccante di mandorle

euro otto (Allergeni 1-3-7)

Meringata concord con gelato fondente

euro nove (Allergeni 1-3-7-8)

Tutti i dolci sono di nostra produzione artigianale