



# Antipasti

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

Il nostro vitello e tonno (4 3 allergeni )  
euro dodici

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

Chips di melanzane con burrata e datterini (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 al pomodoro, robiola e erbe aromatiche  
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 ripieni di erbe con finferli e sedano  
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 patate e ortiche con crostini  
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

Baccalà alla vicentina con Polenta  
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)

Crostatina alla frutta  
con gelato alla fragola

euro nove (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 alla frutta con gelato

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

Tutti i dolci sono di nostra produzione artigianale