



Antipasti

La nostra idea di Polenta formaggio e funghi
Polenta fritta, gelato al formaggio, Finferli trifolati

(Allergeni- 7 - 8)

Tredici

Il Patè che si crede Foie Gras con Chutnay di cipolla

(allergeni 1-3-7-8)

Tredici



Crudo di spalla e pancetta del Podere Cadassa
con formaggio Asiago mezzano DOP

Dieci

Carpaccio di carne marinata
con "Farinele" in agrodolce (allergeni 9)

Dodici

Aggiunta di pane euro due

il nostro coperto euro tre
compreso nel menù degustazione



Primi piatti

Risotto con porcini freschi
minimo 2 porzioni attesa 20 minuti (Allergeni 7 - 12)

Quattordici

Crema di ortiche

(Allergeni)

Tredici

Spaghettoni felicetti al burro di santoreggia,
e gambero crudo

(Allergeni 1-4-7)

Tredici



Gnocchi di ricotta Bio, Fonduta, Finferli e
Pesto di aglio orsino

(Allergeni 1-3-7)

Tredici

Tagliolini al tartufo nero estivo di Conco

(Allergeni 1 - 3 - 7)

Quattordici

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



Secondi piatti

Rognone di vitello alla griglia
con chutney di fichi (allergeni 10)
Ventisette

Filetto di suino iberico con burro milleluci (Allergeni 7)
Ventisette

Stracotto di cervo in salmì con polenta (Allergeni 7 - 9)
Ventisette

Bavetta di manzo canadese cotto
a bassa temperatura e grigliato (allergeni)
Ventisette

Piovra in doppia Cottura con datterini e capperi
(allergeni)
Ventiotto

Tutte le portate sono completate da "contorno"



Dessert

“Non è un tiramisù”

Unione di due dolci veneti: tiramisù e fregolota

(Allergeni 1-3-7-8)

Otto

Spumone al caffè

biscotto al caffè, cacao e crema latte

(Allergeni 1-3-7-8)

Otto

Riso e latte di malga, confettura di more
con frutta secca

(Allergeni 1-7-8)

Otto

Crostata con confettura di fichi,
crema alle noci caramellate e sorbetto di sedano

(Allergeni 1-3-7-8)

Nove

Caprese al cioccolato bianco, confettura di fraagole
e gelato allo zafferano di Lusiana

(Allergeni 1-3-7-8)

Nove

Degustazione di cioccolato fondente

Cinque

Rum Zacapa € 5.00 Domorum € 6.00