

# Degustazioni

## **MENU DI MARE**

*Cozze ripiene e gratinate, peperoni dolci e patate*

\*\*\*

*Cannoli di farina di farro, ripieni con scarola, mozzarella di bufala e alici di lampara*

\*\*\*

*San Pietro in guazzetto di granchi, cardi e fagioli dell'occhio*

\*\*\*

*Cachi, cremoso al cioccolato Ivoire e cannella, madeleine all'arancio*

€ 70,00

## **MENU VEGETERIANO**

*Cipolla, pane e pecorino*

\*\*\*

*Risotto con Castelmagno, crema di rapa rossa e polvere d'arancio*

\*\*\*

*Polpette di tofu e broccoletti con topinambur e nocciole*

\*\*\*

*Crostata alle castagne, gelato ai marron glacé e fave di Tonka*

€ 40,00

## **MENU DEGUSTAZIONE**

*Cipolla, pane e pecorino*

*Cannocchie, puntarelle, salsa al parmigiano e cedro*

*Animelle di vitello croccanti con carciofi e patate*

\*\*\*

*Tortelli con scampi e trippa di vitello, salsa ai crostacei e piccole verdure*

\*\*\*

*Rombo dell'Adriatico con finocchio, aneto, arancio e liquerizia*

*Carrè di capriolo, polenta soffice, frutti rossi e broccoli*

\*\*\*

*Ciocolato Araguani, caffè e gruè di cacao*

€ 90,00

## **MENU DEL TERRITORIO**

*Pernice rossa con melograno e verza*

\*\*\*

*Lasagnetta con ragù al coltello e fonduta di pecorino*

\*\*\*

*Degustazione di manzo grigliato del territorio con quattro salse e quattro verdure*

\*\*\*

*Pere, cioccolato, noci e zenzero*

€ 60,00

*I menu degustazione sono per minimo 2 persone*

# Menu alla Carta

## ANTIPASTI

|   |         |
|---|---------|
| <i>Cipolla, pane e pecorino</i>                                     | € 14,00 |
| <i>Animelle di vitello croccanti con carciofi e patate</i>          | € 18,00 |
| <i>Pernice rossa con melograno e verza</i>                          | € 20,00 |
| <i>Cozze ripiene e gratinate, peperoni dolci e patate</i>           | € 22,00 |
| <i>Cannocchie, puntarelle, salsa al parmigiano e cedro</i>          | € 24,00 |
| <i>Scaloppa di foie gras con mele renette, Calvados e tarassaco</i> | € 25,00 |

## PRIMI

|   |         |
|---|---------|
| <i>Gnocchi di zucca con fonduta di parmigiano, lenticchie, cardi e tartufo nero</i>             | € 20,00 |
| <i>Lasagnetta con ragù tagliato al coltello e fonduta di pecorino</i>                           | € 20,00 |
| <i>Passatelli con salsa di rigaglie di pollo e borragine</i>                                    | € 20,00 |
| <i>Risotto con Castelmagno, crema di rapa rossa e polvere d'arancio</i>                         | € 22,00 |
| <i>Cannoli di farina di farro, ripieni con scarola, mozzarella di bufala e alici di lampara</i> | € 24,00 |
| <i>Tortelli con scampi e trippa di vitello, salsa ai crostacei e piccole verdure</i>            | € 28,00 |

## SECONDI

|   |         |
|---|---------|
| <i>Polpette di tofu e broccoli con topinambur e nocciole</i>                                  | € 18,00 |
| <i>Maialino da latte in porchetta, cime di rapa, patate ratte e salsa all'anice stellato</i>  | € 22,00 |
| <i>Degustazione di manzo grigliato del territorio con quattro salse e quattro verdure</i>     | € 26,00 |
| <i>Mezzo piccione con aletta frita e coscia ripiena, radicchio trevigiano, miele e senape</i> | € 27,00 |
| <i>Carrè di capriolo, polenta soffice, frutti rossi e broccoli</i>                            | € 28,00 |
| <i>Rombo dell'Adriatico con finocchio, aneto, arancio e liquerizia</i>                        | € 30,00 |
| <i>San Pietro in guazzetto di granchi, cardi e fagioli dall'occhio</i>                        | € 30,00 |

## FORMAGGI

*Serviti con confetture e miele*

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| <i>Piccola degustazione (3 tipi)</i>  | € 8,00  |
| <i>Media degustazione (6 tipi)</i>    | € 14,00 |
| <i>Degustazione completa (9 tipi)</i> | € 18,00 |

*Attenzione: le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono a disposizione dal personale di servizio su richiesta.*

|                |        |
|----------------|--------|
| <i>Coperto</i> | € 3,00 |
|----------------|--------|