

Menu di Mare

CALAMARETTI, POLENTA E TARTUFO NERO

SPAGHETTI AFFUMICATI, SGOMBRO MARINATO AGLI AGRUMI, BROCCOLI E RICOTTA INFORNATA

ROMBO DELL'ADRIATICO, CARCIOFI, PATATE VIOLA, POLVERE DI LIMONE, PEPE TIMUT

TORTA BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO E POMPELMO ROSA

€ 70,00

Menu Degustazione

ZUPPA DI PECORINO "CRUCIS" CICORIE E FAVE DISIDRATATE

SOGLIOLA ALLA BRACE, RADICCHIO TREVIGIANO E ACETO DI MIRTILLO

ANIMELLE DI VITELLO CROCCANTI, CARDI, PUNTARELLE E OLIO ALLA NEPETELLA

TORTELLI DI GORGONZOLA DOLCE, SALSA DI FOIE GRAS E RISTRETTO AL PORTO

TRIGLIA DI SCOGGIO CON FUNGHI GALLETTI, ANICE E SCALOGNO

LEPRE, CIPOLLINE, UVA, LIQUIRIZIA, RADICCHIO TREVIGIANO, SALSA AL VINO ROSSO

CASTAGNE, NOCCIOLE E CAFFÈ

€ 90,00

** I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE*

Menu Vegeteriano

INSALATA DI CRESCIONE, MELA, NOCE, BARBABIETOLA E ARANCIO

RISOTTO ALLA ZUCCA, ZENZERO, NOCCIOLE E CARBONE

UOVO CREMOSO, CARCIOFO FRITTO, CREMA DI PATATE E TARTUFO NERO

FONDENTE AL CIOCCOLATO, CREMA ALLA VANIGLIA, SPUGNA DI MANDORLE ED ALCHERMES

€ 40,00

Menu del Territorio

LUMACHE ALLE ERBE AROMATICHE, FUNGHI PORCINI E PATATE

LASAGNETTA CON RAGÙ TAGLIATO AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO

DEGUSTAZIONE DI MANZO GRIGLIATO DEL TERRITORIO CON QUATTRO SALSE E QUATTRO VERDURE

CROSTATA DI MELE CALDA, GELATO ALLA CANNELLA, SALSA AL BRUGNETO ED ALLORO

€ 60,00

** I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE*

Antipasti

INSALATA DI CRESCIONE, MELA, NOCE, BARBABIETOLA E ARANCIO

€ 14,00

ZUPPA DI PECORINO "CRUCIS" CICORIE E FAVE DISIDRATATE

€ 16,00

LUMACHE ALLE ERBE AROMATICHE, FUNGHI PORCINI E PATATE

€ 19,00

ANIMELLE DI VITELLO CROCCANTI, CARDI, PUNTARELLE E OLIO ALLA NEPETELLA

€ 20,00

CALAMARETTI, POLENTA E TARTUFO NERO

€ 25,00

TERRINA DI FOIE GRAS, CONFETTURA DI NESPOLE E PAN BRIOCHE

€ 25,00

SOGLIOLA ALLA BRACE, RADICCHIO TREVIGIANO E ACETO DI MIRTILLO

€ 27,00

Primi

LASAGNETTA CON RAGÙ TAGLIATO AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO

€ 20,00

TAGLIATELLE CON FARINA BORLOTTI, CREMA DI CIPOLLE, CASTAGNE E ROSMARINO

€ 20,00

RISOTTO ALLA ZUCCA, ZENZERO, NOCCIOLE E CARBONE

€ 22,00

SPAGHETTI AFFUMICATI, SGOMBRO MARINATO AGLI AGRUMI, BROCCOLI E RICOTTA INFORNATA

€ 23,00

TORTELLI DI GORGONZOLA DOLCE, SALSINA DI FOIE GRAS E RISTRETTO AL PORTO

€ 25,00

PASSATELLI CON CANOCCHIE, FUNGHI GALLETTI E OLIO AL DRAGONCELLO

€ 27,00

Secondi

UOVO CREMOSO, CARCIOFO FRITTO, CREMA DI PATATE E TARTUFO NERO

€ 20,00

LEPRE, CIPOLLINE, UVA, LIQUIRIZIA, RADICCHIO TREVIGIANO, SALSA AL VINO ROSSO

€ 25,00

DEGUSTAZIONE DI MANZO GRIGLIATO DEL TERRITORIO CON QUATTRO SALSE E QUATTRO VERDURE

€ 26,00

COSTOLETTE DI CERVO, CAVOLO VIOLA, MELA E CUMINO

€ 28,00

SUPREMA DI PICCIONE ARROSTO, ALETTA FRITTA, COSCIA RIPIENA, TOPINAMBUR,

SALSA ALLA FAVA DI CACAO E RHUM

€ 28,00

TRIGLIA DI SCOGLIO CON FUNGHI GALLETTI, ANICE E SCALOGNO

€ 28,00

ROMBO DELL'ADRIATICO, CARCIOFI, PATATE VIOLA, POLVERE DI LIMONE, PEPE TIMUT

€ 30,00

Formaggi

SERVITI CON CONFETTURE E MIELE

PICCOLA DEGUSTAZIONE (3 TIPI)

€ 8,00

MEDIA DEGUSTAZIONE (6 TIPI)

€ 14,00

DEGUSTAZIONE COMPLETA (9 TIPI)

€ 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.

COPERTO € 3,00