

Antipasti

<i>Battuta di melanzana, bufala, pomodorini marinati</i>	€17,00
<i>Code di gambero in pane panko e nocciole su crema di piselli e geleè agli agrumi</i>	€18,00
<i>Carpaccio di cervo marinato in casa con variazione di mela</i>	€18,00
<i>Patè di capriolo con pan brioches e composta di cipolla rossa di Tropea</i>	€17,00
<i>Sformatino ai porcini su fonduta di ortiche</i>	€16,00
<i>Tacos di canapa, crema di formaggio leggero al pistacchio, finferli e zucchine</i>	€17,00
<i>Selezione di formaggi e mostarde</i>	€19,00
<i>Prosciutto di cervo e filetto di maiale affumicati in casa, burro montato salato e pane al mais</i>	€19,00

Primi Piatti

<i>Casunziei alla rapa rossa come vuole la tradizione</i>	€17,00
<i>Ravioli di maialino da latte e lattuga con spuma al Parmigiano e olio al basilico</i>	€18,00
<i>Tagliolini al ragù bianco di cervo</i>	€17,00
<i>Torchiatello di puccia con ragù d'agnello e finferli</i>	€18,00
<i>Cappellacci Piave oro e pepe, zabaione salato e polvere di speck</i>	€18,00
<i>Spätzle verdi, speck e porcini</i>	€16,00
<i>Spaghettoni alla cipolla stufata con porro croccante</i>	€17,00
<i>Zuppa del giorno</i>	€14,00

Secondi piatti

Bracioline d'agnello con panatura alle erbe e la sua pancia €29,00

Crudo e Cotto

Battuta di Fassona piemontese e Tataki di cervo €29,00

Filetto di cervo con composta di mirtillo rosso e aceto balsamico €32,00

Filetto di manzo ai porcini €32,00

Pluma di maiale iberico a cottura lenta €30,00

Tagliata di controfiletto di scottona braslavia €28,00

“Sfizioso”

Polentina condita, finferli, fonduta di Asiago, uovo morbido €21,00

Sfilacci di bacclà cotto a bassa temperatura €28,00

Tutti i nostri piatti sono accompagnati da un piccolo contorno

Dessert

*Assortimento di pasticceria secca accompagnata
da un vino dolce*

*Mousse al cioccolato fondente
e macaron al pistacchio*

Cheesecake con gelèe di lamponi

*Gelato allo strudel panato con croccante al caramello
e composta d'uva passa di Pantelleria*

Pasticcio di mele caldo con salsa alla vaniglia

Panna cotta allo zafferano, gelato al sambuco e terra al cioccolato

€ 10,00

Coperto € 4,00

All'occorrenza possono essere usati alimenti surgelati

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

Dessert

*Assortimento di pasticceria secca accompagnata
da un vino dolce del giorno*

*Mousse al cioccolato fondente
e macaron al pistacchio*

Cheesecake con gelèe di lamponi

*Gelato allo strudel panato con croccante al caramello
e composta d'uva passa di Pantelleria*

Pasticcio di mele caldo con salsa alla vaniglia

*Panna cotta allo zafferano, gelato al sambuco e terra al
cioccolato*

€ 10,00

Vini dolci a bicchiere

*Recioto della Valpolicella 2015
Le Guaite di Noemi
€ 9,00*

*Southern 2019 1° Grand Cru Barsac
Chateau Coutet
€ 9,00*

*Marsala Secca
Single Barrel Vergine Riserva 2001
Cantine Pellegrino
€ 9,00*

*Barolo Chinato
Dott. Cappellano Serralunga D'Alba
€ 10,00*