



*Baita Fraina*



## A N T I P A S T I

Battuta di melanzana, bufala e pomodorini marinati	18
Tartare di gambero rosso di Sicilia, zucchine e gel agli agrumi	30
Carpaccio di cervo marinato in casa con variazione di barbabietola	18
Il Porcino spuma, scottato e cialda croccante	17
Selezione di formaggi e mostarde	23
Prosciutto di cervo e lonza di maiale affumicati da noi burro montato e cetrioli sotto aceto	19
Trota marinata, gazpacho di pomodori e pesche	19

## P R I M I P I A T T I

Casunziei alla rapa rossa come vuole la tradizione	18
Tagliolini al ragù bianco di cervo	18
Gnocchi di patate con crema al parmigiano e pesto leggero	17
Cappellacci ripieni di Piave Oro e pepe, zabaione salato e povere di speck	19
Spaghettoni alla cipolla stufata con porro croccante	19
Fusillone Felicetti al pomodoro, gamberi e olio al basilico	19
Spatzle verdi con speck e finferli	17
Zuppa del giorno	15



## SECONDI PIATTI

Agnello Carrè panato alle erbe e pancia a cottura lenta	32
Tartare di manzo condita, zabaione ai peperoni, capperi e tuorlo disidratato	28
Tataki di filetto di cervo salsato al mirtillo rosso e balsamico	32
Polenta condita, finferli, tartufo nero, crema di Asiago stravecchio e uovo morbido	25
Tagliata di controfiletto di scottona braslavia	30
Filetto di manzo ai funghi porcini	34
Pluma di maialino iberico con chutney di mele	30



## DOLCI

	Cioccolato la nostra mousse al cioccolato fondente, tortino caldo con coulis di lamponi e cioccolato areato	10
	Gelato allo strudel panato, croccante al caramello, composta d'uva passa di Pantelleria	10
	Semifreddo al pistacchio con ganache al cioccolato	10
	Pasticcio di mele caldo con salsa alla vaniglia	10
	Lemon Meringue Pie	10
	Pina colada, crumble al cocco, gelato all'ananas e granita al rum	10



Coperto

4,50

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