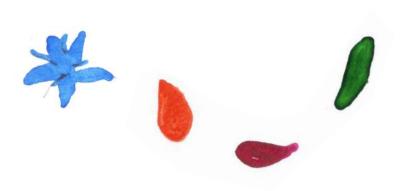




PRIMI PIATTI

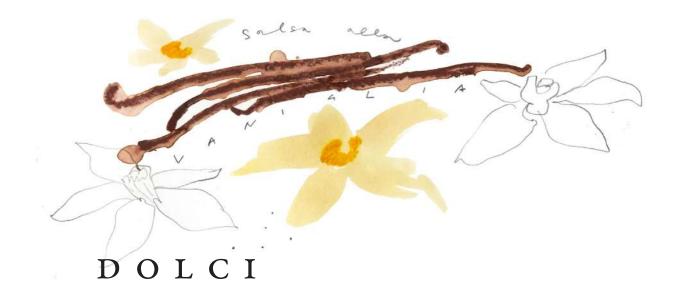
Casunziei alla rapa rossa come vuole la tradizione	19
Maccheroncini di puccia al torchio con ragù di agnello e radicchio di Treviso	19
Gnocchi di patate con crema al parmigiano e pesto leggero	18
Cappellacci ripieni di Piave Oro e pepe, zabaione salato e polvere di speck	20
Гagliolini al ragù bianco di cervo	19
Spaghetti alla cipolla stufata con porro croccante	19
Bottoni di gallina nel loro brodo e crumble salato	20
Zuppa del giorno	15



SECONDI PIATTI

	mirtillo 32 mosso
Agnello Carrè panato alle erbe e pancia a cottura lenta	32 20 543
Tartare di manzo condita, zabaione ai peperoni, capperi e tuorlo disidratato	29
Tataki di filetto di cervo salsato al mirtillo rosso e balsamico	34
Polenta condita, radicchio di Treviso, fonduta di Asiago Stravecchio e uovo morbido	26
Tagliata di controfiletto di scottona braslavia	30
Filetto di manzo bardato allo speck con radicchio di Treviso	34
Pluma di maialino iberico con chutney di mele	30
Trancio di ombrina su crema di sedano rapa	32





Cioccolato	
a nostra mousse al cioccolato fondente, tortino caldo con coulis	12
di lamponi e cioccolato areato	
Gelato allo strudel panato, croccante al caramello, composta d'uva passa di Pantelleria	10
Panna cotta al latticello, pere e caramello salato	10
Pasticcio di mele caldo con salsa alla vaniglia	10
Crostatina al cacao, chantilly all'arancia e gelato al caffè	10
Creme brulè, meringa e gel al mandarino	10



Coperto 4,50