



## ANTIPASTI

Tagliere di affettati e formaggi misti con giardiniera fatta in casa e pane integrale con uvetta, fichi e noci 17€ (1,4,7,8,9)

Sedano rapa grigliato, broccolo fiolario, burro di mandorle, mela verde e capperi fritti 16€ (7,8,9)

Carpaccio di trota con rape rosse, petali di rosa e semi di canapa 17€ (4)\*

## PRIMI

Ravioli ripieni di faraona con pere fresche, burro aromatizzato al fieno e timo 18€ (1,3,7)\*

Canederlo di carne con crema al topinambur, spinaci e nocciole tostate 16€ (1,3,7,8,14)\*

Risotto del giorno 16€ (7)

## SECONDI

Rösti di patate con formaggio di malga, puntarelle, cipolle caramellate, arancia rossa e uovo in camicia 22€ (3,7)

Baccalà mantecato, fondo di carciofo, polenta e terriccio di olive 25€ (4,7)\*

Lingua di vitello con radicchio di Treviso marinato e maionese 24€ (3,7)\*

## DESSERT

Dolci della casa 7/8 €

Coperto 2,50 € a persona



### **MENÙ DEGUSTAZIONE**

3 antipasti

2 primi

un secondo

dolce

60€ a persona bevande escluse

80€ a persona con abbinamento vini

Il menù degustazione viene servito a tutti i componenti del tavolo

Opzioni vegetariane e senza glutine disponibili su richiesta

### **TASTING MENU**

3 starters

2 primi

1 main course

dessert

€60 per person drinks not included

€80 per person with wine pairing

The tasting menu is served to all the components of the table

Vegetarian and gluten-free options available upon request

coperto 2,50 € a persona

cover charge 2,50 € per person