

Menu

DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

*Capesante scottate, crema di cavolfiore e melograno ³⁻⁸
Seared scallops, cauliflower cream and pomegranate

Ravioli farciti di carne con funghi porcini ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰
Meat filled ravioli with porcini mushro oms

Spalla d'agnello al forno con carciofi ¹⁰
Baked lamb with artichokes

Il Nostro Tiramisù ¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹
Homemade Tiramisù

€ 80 p.p.

Escluse bevande - Beverage excluded

euro 4 p.p.
Coperto - Cover charge



Lista allergeni
Allergen list

* Per le norme di legge stabilite dall'HACCP e per la maggior tutela dei clienti il prodotto venduto crudo e acquistato giornalmente dal mercato del pesce fresco, viene lavorato e sottoposto da Noi ad un abbattimento rapido per garantire la massima e totale sicurezza. - **Due to the HACCP law and to safeguard our guests our raw fish is frozen in short time to guarantee the maximum and total safety.*

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita , a richiesta , dal personale in servizio - *For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff on duty.*

ANTIPASTI

Appetizers

- *Capesante scottate, crema di cavolfiore e melograno ³⁻⁸
Seared scallops, cauliflower cream and pomegranate

€ 25
- Magatello di vitello, carciofi, maionese al latte di soia e tartufo nero ⁵⁻⁷
Veal loin, artichokes, soya milk mayonnaise and black truffle

€ 25
- Uovo croccante alla Milanese, patate, funghi porcini ¹⁻⁴⁻⁸
e fonduta di Bitto (Storico Ribelle)
Breaded egg , potatoes, porcini mushro oms and Bitto cheese fondue

€ 22

PRIMI PIATTI

First courses

- Ravioli farciti di carne con funghi porcini ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰
Meat ravioli with porcini mushro oms

€ 25
- Gnocchetti di zucca, vongole e bottarga ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁸
Pumpkin gnocchi clams and bottarga

€ 25
- *Risotto aglio, olio, peperoncino e crudo di scampi ²⁻⁸⁻¹⁰⁻¹³
Risotto with garlic, oil, hot pepper and raw scampi

€ 25 p.p.
- Minimo 2 persone - Minimum 2 persons

SECONDI PIATTI

Main courses

- Filetto di Baccalà al vapore, spinaci e salsa allo zafferano ⁵⁻⁸⁻¹³
Steamed Cod fillet, spinach and saffron sauce

€ 28
- Spalla d'agnello al forno con carciofi ¹⁰
Baked lamb with artichokes

€ 28
- Piccione in due cotture, scaloppa di fegato grasso, mele glassate e marmellata di cipolle rosse ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰⁻¹³
Pigeon, liver escalope, glazed apples and red onion jam

€ 30
- Degustazione di formaggi miele e marmellate ⁸⁻¹¹
Cheese selection, honey and jams

€ 15

Minimo 2 portate - Least 2 courses

CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO

With wines paired

Barbeito - Camara de Lobos (Madeira)
Malvasia Reserva Velha 10yo

€12

Maculan - Breganze (Vi)
Torcolato 2020

€12

Franz Haas - Montagna (Bz)
Moscato Rosa 2022

€12

Mamete Prevostini - Piuro (So)
Vertemate 2018

€12

DOLCI

Desserts

Sformatino caldo di mandorle, sorbetto all'uva americana¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹

Warm Almond cake, grape sorbet

Tempo di cottura - Cooking time : 15 min.

€10

Tortino caldo al cioccolato, gelato alla vaniglia¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹

Hot chocolate cake, vanilla ice cream

Tempo di cottura - Cooking time : 10 min.

€10

Tiramisù di castagne con cachi¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹

Homemade chestnuts tiramisù with persimmon

€10

Gelati e sorbetti artigianali¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹

Homemade ice cream and sorbets

€6



Lista allergeni
Allergen list