

MENU

MENU DEGUSTAZIONE

76€

Salmone affumicato in casa,
riso venere, latticello

Fusilli Mancini, pancetta
croccante, crema d'uovo
e pepi

Petto di faraona ripieno,
castagne e broccolo romano

Cremino di pistacchio e
arancio con pere al vino



Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci
eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari.

È a disposizione la tabella degli allergeni.
All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.

MENU

PER INIZIARE

Ovetto morbido,
crema di patate e finferli
€ 16,00

Tartare di cervo, rapa rossa, panna
acida, tartufo nero
€ 26,00

Passata di fagioli, insalatina di radicchio
di Treviso e pasta croccante
€ 15,00

Polentina calda, gelato di baccalà
all'olio vanigliato
€ 15,00

Paninetto all'astice con chips e
guacamole
€ 34,00

Salmone affumicato in casa,
riso venere, latticello
€ 22,00



Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari.
È a disposizione la tabella degli allergeni.
All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.

MENU

GLI GNOCCHE...
LA PASTA...

18€

Doppio ristretto di manzo al fieno del
Giau e passatelli

Gnocchi di rapa rossa, spuma di
broccoli e crumble di formaggio

Fusilli Mancini, pancetta croccante,
crema d'uovo e pepi

Tortello ripieno al camoscio mantecato
al burro di cirmolo e passatina di erbette

Orzetto all'ortica e formaggio grigio



Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarcici
eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari.
È a disposizione la tabella degli allergeni.
All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.

MENU

SECONDI PIATTI

Guanciale di manzo al vino rosso
e purè di patate
€ 25,00

Spiedino di cervo al cirmolo, chips di
rape, maionese alle erbe
€ 30,00

Petto di faraona ripieno, castagne,
cavolo romano e polenta
€ 28,00

Seppioline Porto Santo Spirito alla
paprika dolce, crema di patate al sedano
selvatico e carciofi croccanti
€ 28,00

Scamонcino rosato di vitello al miele e
senape con bietola e cavolo nero
€ 28,00

Diaframma di manzo, cappuccio
brasato, emulsione di insalatina
€ 25,00



Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalaci
eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari.
È a disposizione la tabella degli allergeni.
All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.

MENU

I DOLCI

15€

Ciocco-fungo Valrhona, sorbetto al lampone e terra di cioccolato

Meringa ripiena al lemon curd, bavarese alla fragola

Cremino di pistacchio e arancio con pere al vino

Pan brioche tostato al burro, salsina alla cannella e gelato al caffè

Strudel di mele e crema
€ 12,00

Tris di sorbetti
€ 10,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
€ 10,00

Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari.
È a disposizione la tabella degli allergeni.
All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.

