

# MENU

MENU  
DEGUSTAZIONE  
DEL TERRITORIO  
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 GNOCCHI... 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 segnalarci  
eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari.

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

# MENU

## SECONDI PIATTI

Guancialetto 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

Scamoncino rosato di vitello al miele e  
senape con bieta e cavolo nero  
€ 28,00



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

## 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

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.