

Antipasti

<i>Angus affumicato, carciofi in tempura e mandorle</i>	€ 12,00
<i>Strudel di pere, Monte Veronese, pancetta servito con Prosciutto crudo di Montagnana</i>	€ 12,00
<i>Carciofo ripieno di baccalà mantecato gratinato con pane alle olive e insalata di baccalà con uvetta, cannella e pinoli</i>	€ 14,00
<i>Salmonе marinato agli agrumi arancio e limone, verdure mostardate salsa yogurt</i>	€ 14,00
<i>Capesante cotte in forno con crema di topinambur e tartufo nero di Norcia</i>	€ 14,00

Primi Piatti

<i>Pappardelle di farro con dadolata di cervo e porcini</i>	€ 15,00
<i>Cappellacci ripieni di radicchio tardivo di Treviso, burro, timo, noci, pancetta croccante, pomodorini e ricotta affumicata</i>	€ 15,00
<i>Risotto con radicchio tardivo di Treviso mantecato al morlacco, gorgonzola e noci (2 persone)</i>	€ 16,00
<i>Tagliolini alla liquirizia con scampi sgucciati, pomodorini e burrata</i>	€ 18,00
<i>Tortelloni ripieni di branzino con pomodorini e pesto di pistacchi</i>	€ 18,00

Secondi Piatti

<i>Bocconcini di cervo-porcini, tartufo nero di Norcia in vasocottura con polenta fritta</i>	€ 20,00
<i>Costicine di agnello alla brace con polenta e marmellata di cipolle rosse di Tropea</i>	€ 19,00
<i>Tagliata di sorana con tartufo</i>	€ 22,00
<i>Filetto di orata gratinata con carciofi, frutta secca e spinacine fresche ripassate in padella</i>	€ 22,00
<i>Contorni verdura cotta patate al forno</i>	€ 6,00
<i>Tempura mista di pesce (anelli code di gambero merluzzo calamari), verdure miste con salsa agropiccante</i>	€ 19,00

Vino in caraffa:

Prosecco Glera, Bianco fermo Trebbiano, Rosso cabernet taglio Merlot e Rabosello

1/4 di litro € 5,00 - 1/2 litro € 8,00 - 1 litro € 15,00

Acqua € 3,50 - Caffè € 2,50 - Coperto € 5,00

In caso di intolleranze alimentari avisare il personale di sala