

Cucina

PER INIZIARE

Tortelloni fritti in crema di Parmigiano (1, 3, 7)	12,-€
Friggione con Uovo Pochè e crostoni (1, 3, 7)	12,-€
Carciofo "imbottito" (di ispirazione siciliana, il carciofo è "imbottito" con mollica di pane alle erbe e agrumi, uvetta e pinoli e servito su una crema di Morlacco del Grappa, gocce di zabaione salato e miele (1, 3, 4, 7)	14,-€
Misto di <i>cicheti</i> del giorno (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)	<i>secondo quantità*</i>

**il prezzo a persona dipende dalla quantità scelta e dalla disponibilità del giorno*

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al Ragù (1, 3, 7, 9)	12,-€
Ravioli con sfoglia al cacao ripieni di patate e Montasio con Radicchio Trevigiano al vino rosso (1, 3, 7)	14,-€
Gramigna lunga alla Salsiccia (1, 3, 7)	12,-€
Tortellini in brodo di Cappone (1, 3, 7, 9)	14,-€
Bigoli "in Salsa" (<i>piatto tipico, il condimento è una salsa ottenuta da una lunga e lenta cottura di sarde sotto sale, accuratamente dissalate e deliscate e cipolla</i>) (1, 4, 7)	12,-€
Tortelli di Baccalà Mantecato, Pesto di Mandorle e Prezzemolo, polvere di limone nero (1, 3, 4, 7, 8)	14,-€
Bottoni ripieni di Blue di Capra mantecato al Vermouth, burro aromatico, zabaione salato, polvere di pera essiccata (1, 3, 7)	14,-€

SECONDI

Millefoglie di filetto di maiale, cicoriotta e fondente di sedano rapa con cipolline borretane all'aceto balsamico e senape dolce fatta in casa (9, 10) 16,-€

Coniglio stufato alla ligure con olive taggiasche e pinoli, bietolina, crema di patate e sedano rapa (8, 9) 16,-€

Tarte Tatin al Radicchio Trevigiano, Buche de Chevre scottato, Zabaione salato, nocciole tostate e miele di castagno (1, 3, 7, 8) 14,-€

L'Orto d'Inverno (3, 9)

(Mix di verdure di stagione su crema di sedano rapa, uovo poché, polenta fritta) 14,-€

DULCIS IN FUNDO

Tenerina al cioccolato con crema al mascarpone (3, 7) 6,-€

Salame al cioccolato (1, 3, 7, 8) 6,-€

Cuor di Mela con crema diplomatica e riduzione di vino rosso (1, 3, 7) 8,-€

Tiramisu Classico (1,3,7) 6,-€

Biscotti e Vino Dolce (1, 3, 7, 8, 12) 10,-€

Formaggio e Riesling (7, 12) 10,-€

Coperto 2,-€

Lavorando con ingredienti freschi e verdure di stagione, i nostri piatti potrebbero subire delle variazioni. Per particolari esigenze e segnalazioni chiedete al personale di sala.

Nel caso di allergie e intolleranze Vi preghiamo di segnalarle al momento della prenotazione.