

## I NOSTRI ANTIPASTI

### ... DAL MARE

Le capesante gratinate	€ 12,00
Il duetto di baccalà mantecato e sarde in saor	€ 14,00
Il salmone marinato con insalatina di zucca e finocchio	€ 14,00

### ... DALLA TERRA

L'uovo morbido con crema di Parmigiano, asparagi bianchi e guanciaie croccante	€ 12,00
Il carpaccio di manzo marinato con radicchio e nocciole tostate	€ 12,00
Il cannolo croccante di pasta kataifi con cremoso ai formaggi e verdure	€ 12,00

## I NOSTRI PRIMI

### ... DAL MARE

Le chicche di patata con salsa al salmone ed erba cipollina	€ 14,00
Il risotto agli asparagi primizia e carpaccio di gambero (min 2 persone)	€ 15,00
I tortelli ripieni di baccalà mantecato, gel al limone e brodo orientale	€ 14,00

### ... DALLA TERRA

I garganelli con battuto di cinghiale e fonduta di Taleggio	€ 14,00
I bigoli con ragù di carni bianche e tartufo nero	€ 14,00
Gli spaghetti con crema di broccoli e salsiccia ( <i>minimo 2 persone</i> )	€ 12,00

# I NOSTRI SECONDI

## ... DAL MARE

Il salmone soffice con finocchio croccante e arancio	€ 16,00
Il tonno scottato con verdure al timo	€ 18,00
Il branzino rosolato con radicchio croccante e salsa allo zafferano	€ 18,00

## ... DALLA TERRA

Il filetto di maialino alle erbe con purea di carote alla curcuma e broccoli padellati	€ 20,00
Il filetto di manzo al pepe verde con radicchio grigliato	€ 22,00
La suprema di faraona al forno con patata viola e spinacino fresco	€ 18,00
Burgher di ceci e verdure con misticanza di insalatine	€ 14,00

*Chef: Alex Palma*

*Maitre: Sante Luisetto*

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

## I NOSTRI DESSERT

La cheesecake con frutti di bosco freschi	€ 7,00
Il biscotto morbido al cioccolato pralinato al cioccolato Gold e caramello salato con cremoso al passion fruit	€ 7,00
La crema Catalana	€ 7,00
Il tiramisù della Casa	€ 7,00
La biscotteria mista della Casa	€ 5,00
La selezione di praline dell'Hotel Fior	€ 8,00
Sorbetto della Casa	€ 4,00
La macedonia di frutta	€ 4,00

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

## I NOSTRI FORMAGGI

Asiago Stagionato DOP (Latte vaccino)	€	5,00
Fior di Maso San Pio X (Latte vaccino)	€	5,00
Piave Vecchio DOP oltre 12 mesi (Latte vaccino)	€	5,00
Bastardo del Grappa Toniolo (Latte vaccino)	€	5,00
Pecorino Romano morbido "Caseificio Maremma" (Latte ovino)	€	5,00
Selezione di formaggi con mostarde artigianali	€	15,00

*I formaggi sono accompagnati da:*

*Mostarde e Miele della Nostra Selezione*

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.