

OUR HORS-D'OEUVRES

... FROM THE SEA

Scallops au gratin	€ 12,00
Brandade of salt cod and sardines "in saor" style	€ 14,00
Marinated salmon with pumpkin and fennel salad	€ 14,00

... FROM OUR LAND

Soft egg with Parmisan cheese cream, white asparagus and crisp bacon	€ 12,00
Marinated beef carpaccio with radicchio and toasted hazelnut	€ 12,00
Kataifi crisp roll with creamy cheese and vegetables	€ 12,00

OUR FIRST DISHES

... FROM THE SEA...

Small potato dumplings with salmon sauce and chive	€ 14,00
Risotto with asparagus e crayfish carpaccio (minimum 2 people)	€ 15,00
Tortelli stuffed with brandade of salt cod, lemon gel and oriental broth	€ 14,00

...FROM OUR LAND

Garganelli pasta with wild boar sauce and Taleggio cheese fondue	€ 14,00
Bigoli pasta with white meat sauce and black truffle	€ 14,00
Spaghetti pasta with broccoli e sausages	<i>(min. for 2 persons)</i> € 12,00

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

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

OUR MAIN COURSE

... FROM THE SEA

Soft salmon with crisp fennel and orange	€ 16,00
Tuna with vegetables thyme flavor	€ 18,00
Roasted sea bass with chicory and zaffron sauce	€ 18,00

...FROM OUR LAND

Pork fillet with herbs, carrot and turmeric cream and sautéed broccoli	€ 20,00
Beef fillet with green pepper and grilled chicory	€ 22,00
Baked guinea fowl with violet potatoes and fresh spinach	€ 18,00
Chickpeas and vegetables burger with mixed salad	€ 14,00

Executive 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.

OUR DESSERTS

Cheesecake with fresh wild berries	€	7,00
Chocolate brownies covered with gold chocolate and salted caramel with passion fruit cream	€	7,00
Catalan style crème brûlée	€	7,00
Home made tiramisù	€	7,00
Assorted homemade biscuits	€	5,00
Selection of our pralines	€	8,00
Homemade sorbet	€	4,00
Fruit salad	€	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.

OUR CHEESE SELECTION

Seasoned Asiago DOP (Cow's milk)	€ 5,00
Fior di Maso San Pio X (Cow's milk)	€ 5,00
Seasoned Piave DOP - over 12 months - (Cow' s milk)	€ 5,00
Bastardo del Grappa Toniolo (Cow's milk)	€ 5,00
Soft Pecorino Romano "Caseificio Maremma" (Cow's milk)	€ 5,00
Cheese selection with sweet artisanal mustards	€ 15,00

Our cheeses are served with :

Mostarda (pickled candied fruit in a spicy syrup)

and Honey from our Selection

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

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