

## I NOSTRI ANTIPASTI *ispirati da*

*Zohi Potos*

### ... DAL MARE

I gamberi in pasta kataifi e salsa al curry	€ 14,00
La piovra scottata con sedano croccante e patata	€ 14,00
Il baccalà mantecato e moeche "in saor"	€ 14,00

### ... DALLA TERRA

Il cannolo di pasta phyllo con spuma ai formaggi e verdure	€ 12,00
Il flan ai chiodini con pancetta croccante e crema al parmigiano	€ 12,00
Il carpaccio di manzo alle erbe con radicchio marinato	€ 14,00

## I NOSTRI PRIMI PIATTI *ispirati da*

*Freda*

### ... DAL MARE

I tagliolini alla pescatora	€ 12,00
Gli gnocchi alla barbabietola con scampi e radicchio	€ 12,00
Le tagliatelle con spada, zafferano e porri croccanti	€ 12,00

### ... DALLA TERRA

I bigoli con ragù di faraona ed erbe fini	€ 12,00
Le mezze maniche con crema di zucca e salamella	€ 12,00
Il risotto al radicchio e Casatella (min. per 2 persone)	€ 14,00

## I NOSTRI SECONDI *ispirati da*



### ... DAL MARE

La tempura di radicchio tardivo e code di gambero con salsa tartara	€ 20,00
La tagliata di tonno rosso, insalata di Re Spadone e arancia	€ 18,00
Il trancio di dentice con verdure dell'orto	€ 18,00

### ... DALLA TERRA

Il filetto di manzo , scaloppa di fegato grasso e pistacchi	€ 20,00
La lombata di vitello arrostita con chiodini di bosco	€ 18,00
Il fegato alla Veneziana con polenta abbrustolita	€ 16,00
Burgher di verdure con misticanza di insalatine	€ 14,00

*Executive Chef: Mauro Durighel*  
*Vice 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, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi.

## I NOSTRI DESSERT

*ispirati da*

*Huohu*

La bavarese ai tre cioccolati	€	7,00
Il nostro Mont Blanc e mirtillo	€	7,00
Il semifreddo all'ananas con zuppetta di mango e lime	€	7,00
Il tiramisù della Casa	€	7,00
La biscotteria mista della Casa	€	5,00
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, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi.

## I NOSTRI FORMAGGI

Asiago fresco (Latte vaccino)	€	5,00
Ubriaco al Cabernet (Latte vaccino)	€	5,00
Pecorino romano DOP (Latte ovino)	€	5,00
Gorgonzola DOP (Latte vaccino)	€	5,00
Montasio DOP (Latte vaccino)	€	5,00
Selezione di formaggi con confetture artigianali	€	12,00

*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.