

ANTIPASTI

Carpaccio di cervo leggermente scottato,
salsa di mirtilli, spinacini, frutta secca al recioto e yogurt
€ 12,00

Sformato d'asparagi verdi,
con spugnole e tempura
€ 13,00

Caprino in crosta di nocciole, pere al vino rosso,
guancialetto croccante e marmellata di pomodori verdi
€ 13,00

Tartar di manzo marinato con fave e fave,
pan brioche e maionese di uova sode
€ 13,00

Coscette di quaglia ripiene di pasta-sale
con polenta di mais Marano fritta e fondente di cipolle
€ 13,00

Fondo di carciofo con topinambur, porro fritto,
uovo 5 minuti e tartufo nostrano
€ 15,00

Bruschetta con carpaccio di baccalà marinato al the verde,
marmellata di cipolle rosse, pomodorini confit e pinoli
€ 13,00

PRIMI

Ravioli tutto tuorlo con rosole,
fonduta di ricotta ed emulsione d'aglio nero
€14,00

Gnocchi di patate ripieni con guancetta di manzo,
guazzetto di pomodorini, cipollotto, panna acida e crostino
€ 13,00

Risotto alle rape rosse, fonduta di taleggio e pistacchi
(min.per due persone)
€ 13,00

I "bigoli" alla crema di fagioli, radicchio di Verona
e polpettine di salamella
€ 13,00

Lasagnette al forno con spinacini, crescenza,
crema di porro e polvere di curcuma
€ 13,00

Canelloni con erbe di campo,
sugo di capretto e olive nere tostate
€13,00

SECONDI

Diaframma di Black d'Angus con
asparagi bianchi e fonduta di parmigiano
€ 20,00

Petto d'anatra Barberie alle spezie con
terra di cacao e fave di Tonka
€ 19,00

Guancia di vitellone alla birra con
mele candite e panelle
€ 19,00

Capretto al forno con carciofi e patate
€19,00

"Secreto" di patanegra alla griglia,
olive Taggiasche e saor di cipolle
€ 20,00

Piccione in due cotture laccato al miele,
crostone ai cereali e biette erbette
€ 22,00

DESSERT

€ 7,00

Mousse al cioccolato bianco
con albicocche disidratate, crumble di frolla con
fave di Tonka e salsa di lamponi

Parfait alla gianduia, composta di bacche di goji,
biscotto alla cannella con caffè e mou salato

Semifreddo alla meringa e croccante di mandorle,
con crema al pistacchio e fondente

Crema frita alla veneziana con marmellata d'arancia amara

Gelato al caprino con biscotto moscovado

Sorbetto al frutto della passione con kumquat candito

MENU A DEGUSTAZIONE

(€ 37,00 a persona, per tutto il tavolo)

Antipasti

Tarte tatin di vitello rosè,
con topinambur e raperonzoli

Budino con erbe di campo,
insalata di sedano rapa, olio d'alici e pomodorini confit

Primi

Ravioli tutto tuorlo con rosole,
fonduta di ricotta ed emulsione d'aglio nero

Tagliatelle al sugo di piccione, lardo d' Arnad
crema di patate all'erba cipollina

Secondo

Tataki di Solomillo Iberico in crosta di grissini e nocciole
con purea di prugne

Dessert

Parfait al caramello,
con salsa al pistacchio e mou salato

Acqua di fonte Levico € 3,00 coperto € 3.00

A richiesta piatti per celiaci

