

ANTIPASTI

Bruschetta con prosciutto di magrello alle spezie,
caponata di verdure e maionese di uova sode
€ 11,00

Ròsti di patate novelle e cipollotto
con finferli e panna acida
€ 11,00

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

Tartar di filetto di sorana con
chutney di pesche, zabaione al parmigiano e crostini
€ 13,00

Cotoletta di melanzana con burrata
pesto di basilico e salsa di pomodoro all'olio d'oliva
€ 13,00

Millefoglie di pane Carasau con baccalà marinato
al the verde e lime, pomodori confit, uvetta e pinoli
€ 13,00

PRIMI

Tagliolini al pesto di zucchine in fiore , melissa,
con pomodoro crudo, crema di caprino con briciole di pane
€13,00

Ravioli tutto tuorlo con pollanca alla Marengo,
shiitake e fumetto di gamberi
€13,00

Gnocchi di ricotta di bufala con fave, pomodorini,
emulsione d'aglio nero fermentato
€ 13,00

Risotto al basilico con
stracciatella di burrata e pesto di olive Leccino
(min.per due persone)
€ 13,00

Cannelloni di biette erbette al forno
con ragù di maialino e porcini
€ 13,00

Spaghettoni antichi grani cacio e pepe
€ 13,00

SECONDI

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

Diaframma di Black d'Angus con finferli
€ 19,00

Petto d'anatra "Barberì" con ciliegie igp,
terra di cacao e ciliegie igp
€ 19,00

Roast-dear con frutta secca al cioccolato,
salsa di mirtili, spinacini e yogurt
€ 19,00

Vitello tonnato 2020 Opera Terza
€19,00

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

DESSERT

€ 7,00

Sfoglie al cacao con ricotta dolce,
ciliegie e mandorle tostate

Semifreddo alla meringa con pesche sciroppate,
crema inglese alla lavanda

Parfait al cioccolato bianco con fragole e sablè al limone

Crema frita alla veneziana con marmellata d'arancia amara

Tortino "Moscovado"
con gelato al caramello e croccante di mandorle

Sorbetto ai lamponi con crumble alle nocciole
€ 5,00

MENU A DEGUSTAZIONE

(€ 37,00 per tutto il tavolo)

Antipasti

Tarte tatin con prosciutto di magrello marinato,
con caponata di verdure e maionese di uova sode

Ròsti di patate novelle e cipollotto
con finferli e panna acida

Primi

Tagliolini al pesto di zucchine in fiore , melissa,
con pomodoro crudo, crema di caprino con briciole di pane

Ravioli tutto tuorlo con pollanca alla Marengo,
shiitake e fumetto di gamberi

Secondo

Rost-beef di black angus all'erbette aromatiche e ribes rossi
con verdura spadellata

Dessert

Parfait al cioccolato bianco con fragole e sablè al limone

Acqua di fonte Levico € 3,00 coperto € 3.00

A richiesta piatti per celiaci

