

ANTIPASTI

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

Budino d'asparagi verdi
con spugnole, passata di piselli e porro fritto
€ 13,00

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

Spiedino di coscette di quaglia arrosto
con fondente di cipolla e polenta fritta
€ 13,00

Vitello tonnato 2020 Opera Terza
€ 13,00

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

PRIMI

Ravioli tutto tuorlo con zucchine e menta,
ristretto di pomodoro datterino e burrata
€ 14,00

Tagliolini al sugo di piccione con lardo d'Anard
e pesto di spinacini
€ 14,00

Risotto con asparagi bianchi mantecato alla crescenza
con zabaione al timo e spugnole
(min.per due persone)
€ 14,00

Gnocchi di patate ripieni di guancetta di manzo,
guazzetto di pomodoro, crostino e cipollotto
€ 14,00

Cannelloni con biette erbette,
ragù di capretto al forno e olive nere tostate
€ 14,00

Mezzi "Bigoli" cacio-pepe, pomodorini confit,
fave ed emulsione d'aglio nero fermentato
€ 14,00

SECONDI

Diaframma di Black Angus con erbe aromatiche,
asparagi e fonduta di formaggio Asiago

€ 20,00

Petto d'anatra "Barberì" con ciliegie igp,
terra di cacao e fave di Tonka

€ 19,00

Guancia di vitellone alla birra con
mele candite e panelle fritte

€ 19,00

Roast-deer con frutta secca al cioccolato,
salsa di mirtillo, spinacini e yogurt

€ 19,00

Piccione in due cotture laccato al miele,
crostone ai cereali e biette erbe

€ 22,00

"Segreto" di patanegra Iberico alla griglia con
olive Taggiasche e saor di cipolle

€ 20,00

DESSERT

€ 7,00

Sfoglie al cacao con ricotta dolce,
ciliegie sciroppate e mandorle tostate

Semifreddo alla meringa con fragole e
crema inglese alla lavanda

Parfait alla gianduia con salsa ai lamponi,
fave di cacao e nocciole

Crema frita alla veneziana con marmellata d'arancia amara

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

Mousse al cioccolato bianco con crumble al pistacchio
e albicocche disidratate

Sorbetto al frutto della passione
€ 5,00

MENU A DEGUSTAZIONE

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

Antipasti

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

Budino di asparagi verdi,
con spugnone, passata di piselli e crostini al porro

Primi

Ravioli tutto tuorlo con zucchine e menta,
ristretto di pomodoro datterino e burrata

Tagliatelle al sugo di piccione, lardo d'Arnad
e pesto di spinacini

Secondo

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

Dessert

Semifreddo alla meringa con fragole,
crumble al limone e crema inglese alla lavanda

Acqua di fonte Levico € 3,00 - coperto € 3,00

A richiesta piatti per celiaci

