



Per iniziare

*Crudo di mazzancolle e branzino con
granita di zucca e zenzero, spicchi di lime*
€ 19,00

*Molluschi grigliati su crema d'ostrica ed
erbe amare*
€ 19,00

*Filettini di sogliola con salsa
topinambur e tartufo bianco*
€ 24,00

*Pancetta di maiale scottata con
funghi porcini*
€ 17,00

*Uovo vegetale con burro al tartufo nero uncinato
e crostini croccanti di pane (V)*
€ 17,00

*Carciofi croccanti con
bagna cauda leggera*
€ 17,00

Prosciutto crudo di San Daniele
€ 12,00



Primi Piatti

*Risotto di crostacei e molluschi e
polvere di trombeta nera (minimo 2 persone)*
€ 18,00

*Gnocchi gratinati, canocchie e la loro
bisque, rafano e cime di rapa*
€ 18,00

*Spaghettoni con burro d'ostriche,
alghe e gambero rosso*
€ 18,00

*Mezzi paccheri con ragù di cervo,
cavolfiore e polvere tostata di cereali*
€ 16,00

*Tortelli di castagne e formaggio Tolmin,
cavolo nero e molliche croccanti (V)*
€ 16,00

*La nostra carbonara di lusso
(spaghetti di Gragnano, uovo, guanciale, tartufo bianco)*
€ 30,00



Pesci

*Rombo chiodato di Marano scottato,
salsa al rafano e radicchio di Treviso*
€ 27,00

*Trancio di branzino di mare con amaranto e
ristretto di olive nere*
€ 27,00

*Anguilla affumicata con brovada di
San Quirino e ribes rosso*
€ 27,00

Carni

*Lombata di scottona con salsa al vino rosso
e cips di patate viola*
€ 24,00

*Lombo di cervo con spuma alla cipolla
rossa di Cavasso e polvere di trombette nere*
€ 24,00

*Petto di faraona alla salvia
con funghi di bosco*
€ 24,00

**Per dedicarci al meglio a Voi, non ci siamo la
Domenica sera e tutto il Lunedì.**

Servizio e coperto sono inclusi nel prezzo

Acqua minerale 750 ml. (Dolomia – Cimolais PN) € 4,00

