

GLI SFIZI DEL TERRITORIO

-Cicchetto veneto del giorno	1-2-3-4-5-6-7-8-9	€7.00
-Tartare di carne del giorno	7-2	€13.00
-Tagliere di affettati e formaggi del territorio	1-2	€11.00
-Fiore di zucca fritto, caviale di trota e burrata	1-2-7-5	€8.00

ANTIPASTI

-Gazpacho con capesante arrosto e verdure croccanti	1-8	€15.00
-Radici e fasoi della tradizione con guanciale arrosto	2	€13.00
-Gamberi padellati su valeriana, nocilara e caprino	2-5-6	€15.00
-Carpaccio di Sorana castraure, liquirizia e maionese zafferano	7	€16.00
-Crudo di pesce del giorno "Bistrot"	3-5	€23.00

PRIMI

-Risotto finferli, morlacco e germogli di zucchine (Min 2 persone)	2	€17.00pp
-Tortelli di pesce bianco con vongole veraci e bottarga di ricciola	1-2-5-6-7	€16.00
-Tagliatelle 50 tuorli ragù di cervo e tartufo estivo	1-2-7-9	€16.00
-Gnocchi di patate, mouse ricotta Cansiglio, pesto di basilico e pomodoro confit	1-2-7	€15.00

SECONDI

-Guancia di vitello brasata al Prosecco con pure di melanzane e patate al forno	1-2-3	€22.00
-Carne alla griglia del giorno	1-3	€27.00
-Tortino di verdure su zuppetta fredda di zucchine menta e mozzarella bufala	1-2-3	€18.00
-Pesce del giorno	5	€29.00
-Trancio di ricciola arrosto con verdure grigliate e patate al forno	5	€27.00
-Selezione di formaggi del territorio	2	€17.00

Si consiglia di avvertire il personale di sala di eventuali allergie non riportate nella lista.

Lista allergeni:

1) Glutine 2) Lattosio 3) Soia e derivati 4) Arachidi e derivati 5) Pesce 6) Crostacei 7) Uova 8) Molluschi 9) Funghi

Coperto €4.00

LOCAL DELIGHTS

- Venetian cicchetto of the day 1-2-3-4-5-6-7-8-9 €7.00
- Beef tartare of the day 7-2 €13.00
- Local coldcuts and cheese display 1-2 €11.00
- Fired pumpink flowers, trout caviar and burrata cheese 1-2-7-5 €8.00

STARTERS

- Gazpacho with roasted scallops and crispy vegetables 1-8 €15.00
- Radicchio salad with beans purè of the tradition with fried bacon 2 €13.00
- Panfried prawns on valeriana, lara walnuts and goat cheese 2-5-6 €15.00
- Beef carpaccio of Sorana, purple articoches with liquorice and saffron
mayonnaise 7 €16.00
- The Bistrot raw fish platter of the day 3-5 €23.00

PASTA AND RISOTTO

- Chanterelle, morlacco and courgette sprout risotto (Min 2 persons) 2 €17.00pp
- White fish filled tortelli with clams and amberjack roe 1-2-5-6-7 €16.00
- Tagliatele 50 yolks venison ragout summer truffle 1-2-7-9 €16.00
- Potato dumplings, Cansiglio ricotta mouse, basil pesto and tomato confit 1-2-7 €15.00

MAIN COURSES

- Veal cheek braised in Prosecco with aubergine purée and baked potatoes 1-2-3 €22.00
- Grilled meat chunk of the day 1-2 €27.00
- Vegetable pie on cold mint, courgette and buffalo mozzarella soup 1-2-3 €18.00
- Catch of the day 5 €29.00
- Roasted amberjack with grilled vegetables and baked potatoes 1-3 5 €27.00
- Selection of local cheeses 2 €17.00

It is advisable to inform the dining room staff of any allergies not listed.

List of allergens:

1) Gluten 2) Lactose 3) Soy and derivatives 4) Peanuts and derivatives 5) Fish 6) Crustaceans 7) Eggs 8) Molluscs 9) Mushrooms

Covers €4.00