

ANTIPASTI

-Tagliere di affettati e formaggi misti del territorio	2	12
-Capesante scottate con spuma di patate e asparagi	2,8	18
-Flan di spinaci con zuppetta di crostacei	2,6,7	18
-Asparagi spadellati, tuorlo d'uovo fritto e spuma di asparago bianco	2,7	13
-Medaglione di fagiano con hummus di ceci e ortiche		20
-Tartare di fassona con capperi e olive		20

PRIMI

-Risotto alle erbe spontanee e mazzancolle nostrane (per 2 persone)	2,6	18
-Raviolo ripieno di melanzana affumicata e ricotta, con guazzetto di canocchie	1,2,6,7	18
-Gnocchi di patate con pesto e pomodorini datterini	1,2	13
-Tagliolino con ragù di carni bianche	1,7	15

SECONDI

-Filetto di manzo all'Amarone		28
-Agnello cotto a bassa temperatura con tortino di patate	2	20
-Cotoletta di asparagi e patate con spuma di taleggio e bottarga d'uovo	1,2,7	16
-Trancio di rombo con crema di fave	5	23

Si consiglia di avvertire il personale di sala di eventuali allergie. 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