

GLI SFIZI DEL TERRITORIO

-Cicchetto veneto del giorno	1-2-3-4-5-6-7-8-9	€7.00
-Battuta di Fassona con porcini trifolati	2-7-9	€14.00
-Tagliere di affettati e formaggi del territorio	1-2	€11.00
-Baccalà fritto con maionese senape	1-2-6-7	€9.00

ANTIPASTI

-Gamberi arrosto su crema di ricotta speck e melanzane	2-5-6	€15.00
-Radici e fasoi della tradizione con guanciale arrosto	2	€13.00
-Lumache in guazzetto con polentina gialla	1-2	€15.00
-Oveto di gallina livornese cotto a bassa temperatura su fonduta di taleggio e tartufo nero	2-7	€15.00
-Crudo di pesce del giorno "Bistrot"	3-5-6	€23.00

PRIMI

-Risotto funghi misti nostrani timo e morlacco (Min 2 persons)	2	€17.00
-Tortelli alle erbe scampi e bottarga di muggine	2-5-6-7	€17.00
-Tagliolini ragù carni bianche	1-2-7-9	€17.00

SECONDI

-Cube Roll di cervo in tagliata su cavolo cappuccio e patate arrosto	1-3	€25.00
-Guancia di vitello ai vini rossi del Piave con purè di cavolfiore	1-2-3	€22.00
-Pesce del giorno	5	€29.00
-Crostatina salata agli ortaggi con passatina di pomodoro e fiori di zucca in tempura	1-2-3	€18.00
-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
- Fassone beef tartare with 7 sautéed porcini mushrooms 2-7-9 €14.00
- Platter of local cold cuts and cheeses 1-2 €11.00
- Fried salt cod with mustard mayonnaise 1-2-6-5 €9.00

STARTERS

- Roasted prawns on a cream of ricotta, speck and aubergine 2-5-6 €15.00
- Traditional Radici e Fasoi (radicchio salad and broad beans) with roasted guanciaie 2 €13.00
- Snails in sauce with yellow polenta 1-2 €15.00
- Livorno-style 7 chicken egg cooked at low temperature on a fondue of taleggio cheese and black truffle 2-7 €15.00
- Raw fish platter of the day 'Bistrot' 3-5-6 €23.00

PASTA AND RISOTTO

- Risotto with mixed local mushrooms, thyme and Morlacco cheese (Min 2 persons) 2 €17.00
- Tortelli with herbs, scampi and mullet bottarga 2-5-6-7 €17.00
- Tagliolini with white meat ragù 1-2-7-9 €17.00

MAIN COURSES

- Sliced venison cube roll on cabbage with roast potatoes 1-3 €25.00
- Veal cheek in Piave red wines with 2 cauliflower purée 1-2-3 €22.00
- Catch of the day 5 €29.00
- Savoury vegetable tart with tomato purée and tempura courgette flowers 1-2-3 €18.00
- 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