

GLI SFIZI DEL TERRITORIO

-Cicchetto veneto del giorno	1-2-3-4-5-6-7-8-9	€7.00
-Tartare di pescato del giorno	5-6-8	€13.00
-Tagliere di affettati e formaggi del territorio	1-2	€11.00

ANTIPASTI

-Capesante arrosto su vellutata di asparagi e caviale di aringa	1-2-6-8	€15.00
-Radici e fasioi della tradizione con guancialetto croccante	2	€12.00
-Gamberi croccanti su valeriana, nocciole, pesca e caprino	2-5-6	€14.00
-Cotoletta di agnello panate con majo alla senape e asparagi	1-2	€14.00
-Carpaccio di Sorana con misticanza e mimosa d'uovo di faraona	1-2-7	€15.00

PRIMI

-Risotto asparagi nostrani bianchi e verdi e stracciatella di burrata (Min 2 persone)	2	€15.00 _{pp}
-Tortelli di pesce bianco con ragù leggero di crostacei	1-2-5-6-7	€14.00
-Tagliolini al ragù d'anatra, timo e tartufo nero	1-2-7-9	€16.00
-Gnocchetti con erbe primaverili e speck croccante	1-2-7	€15.00

SECONDI

-Guancia di vitello brasata al prosecco con pure di topinambur e asparagi	1-2-3	€21.00
-Tomahawk di maialino iberico con misticanza e patate al forno	1-2	€25.00
-Tortino ai bruscandoli su passata di pomodoro e insalata di erbe	1-2-3	€17.00
-Controfiletto di manzo grigliato con i suoi contorni	1-3	€27.00
-Trancio di branzino arrosto su crema di piselli e pomodorini soleggiati	5	€25.00

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
- Catch of the day tartare 5-6-8 €13.00
- Display of local coldcuts and cheese 1-2 €11.00

STARTERS

- Roasted scallops on velvety asparagus and herring caviar 1-2-6-8 €15.00
- Radicchio salad with beans purè and fried bacon 2 €12.00
- Crispy prawns on valeriana, hazelnuts peach and goat's cheese 2-5-6 €14.00
- Breaded lamb cutlet with mustard mayonnaise and asparagus 1-2 €14.00
- Sorana carpaccio with misticanza and guinea fowl eggs mimosa 1-2-7 €15.00

PASTA AND RISOTTO

- Risotto with white and green local asparagus and stracciatella di burrata (Min 2 persons) 2 €15.00pp
- White fish filled tortelli with light shellfish ragout 1-2-5-6-7 €14.00
- Tagliolini pasta with duck ragout, thyme and black truffle 1-2-7-9 €16.00
- Homemade potato dumplings with spring herbs and crispy bacon 1-2-7 €15.00

MAIN COURSES

- Veal cheek braised in prosecco with Jerusalem artichoke puree and asparagus 1-2-3 €21.00
- Iberian suckling pig tomahawk with misticanza and baked potatoes 1-2 €25.00
- Tortino with wild hops on tomato puree and herb salad 1-2-3 €17.00
- Grilled beef sirloin and side dishes 1-3 €27.00
- Roasted sea bass on creamed peas and sun-dried tomatoes 5 €25.00

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