

ANTIPASTI

- Passatina di ceci con pastin, radicchio di Treviso e gamberi arrosto 2-5-6 €15.00
- Capesante gratinate con caviale e salicornia 5-1-2 €16.00
- Lumache all'amatriciana 1-2 €15.00
- Tartare di trota dell'Alpago con le sue uova, yogurt d'Alpeggio ed erba cipollina 1-2-5-6 €17.00
- Cotoletta d'agnello, maionese e tartufo 1-2-9 €14.00
- Battuta di cervo, spuma di rafano, cappuccio rosso e castagne 1-2-3 €16.00

PRIMI

- Pasta e fasioi alla Veneta 1-2 €14.00
- Risotto alla zucca, formaggio blue bunker Alto Adige e crumble di amaretto 1-2 €15.00
- Tortelli al parmigiano reggiano, spinaci, guanciale croccante e porcini 1-2-9 €16.00
- Tagliolini al ragù di cinghiale cacciato 1-2 €17.00
- Gnocchetti con capesante, bottarga e carciofi 1-2-6 €18.00

SECONDI

- Filetto di manzo al pepe verde 1-2 €28.00
- Medaglione di tonno "Alla Rossini" 5-6-9 €28.00
- Cotoletta di cavolfiore con fonduta al tartufo nero e uovo cotto a bassa temperatura 2-9 €19.00
- Coscia d'oca con salsa peverada, radicchio2grill e polenta 1-2 €18.00
- Tagliere di affettati del nostro territorio 5 €11.00

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

STARTERS

-Chickpea soup with “pastin” Treviso radicchio and roasted prawns	2-5-6	€15.00
-Gratinated scallops with caviar and sea beans/marsh samphire	5-1-2	€16.00
-Snails in sauce “amatriciana” style	1-2	€15.00
-Tartare of Alpago trout with its eggs, mountain yogurt and fresh chives	1-2-5-6	€17.00
-Pan fried lamb cutlet, mayonnaise and truffle	1-2-9	€14.00
-Venison tartare with horseradish, red cabbage and chestnuts	1-2-3	€16.00

FIRST COURSES

-Pasta and beans soup venetian style	1-2	€14.00
-Pumpkin risotto with South Tyrol “blue bunker” cheese and amaretto crumble	1-2	€15.00
-Tortelli with parmiggiano reggiano, spinach, crispy bacon and Porcini mushrooms	1-2-9	€16.00
-Tagliolini pasta with wild boar ragu’	1-2	€17.00
Gnocchetti with scallops, bottarga and artichokes	1-2-6	€18.00

MAIN COURSES

-Beef fillet with green pepper sauce	1-2	€28.00
-Tuna medallion “alla rossini”	5-6-9	€28.00
-Cauliflower cutlet with black truffle fondue and slow-cooked egg	2-9	€19.00
-Goose leg with peverada sauce, grilled radicchio and polenta	1-2	€18.00
-Platter of local cold cuts	1-2	€11.00

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