

MENU'

Stuzzichini conviviali

Crocchette fondenti di Pollo Rustichello® della Pedemontana 5 al pz
Pane croccante, scaglie di foie-gras gelato, sale maldon e pepe 7 al pz (L)

Antipasti

Ovetto goloso 23 (V)

*Sandwich con tartare di fassona piemontese selezionata dalla Macelleria Bottacin,
con salsa tartara fatta in casa 24 (G,L)*

Carpaccio di tonno rosso dell'Adriatico con ceviche al maracuja e lime 24 (L)

Primi Piatti

Spaghetto freddo con tonno rosso dell'Adriatico e salsa magia 25 (L)

Risotto porcini del Cadore e capesante di Chioggia (min. 2 persone) 25 (G)

Paccheri Fracasso alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano 24

Secondi piatti

Costata di Black Angus (Creekstone farm) alla brace 9/hg (G,L)

*Pollo Rustichello® della Pedemontana cotto in cucina economica,
con polenta di mais antichi dell'Azienda agricola La Burlina e patè di fegatini 28 (G,L)*

*Ventresca di tonno rosso sott'olio fatto in casa con chutney di mango e curry leggermente piccante
ed erbe aromatiche dell'orto 29 (L)*

DESSERT

Tiramisù Classico 9

Voglia di cioccolato 12 (G)

Biancomangiare alle mandorle amare e coulis ai lamponi 11 (G)

Panfrutto di nostra produzione con albicocche semicandite e gelato alla vaniglia 12

Sorbetto alla frutta 8 (G, L)

Vini dolci

Ben rye di Donna Fugata 2020, Zibibbo - Sicilia 7

Recioto di Soave Le Colombari 2020, Pieropan 6,5

Vin de Constance, Klein Constantia 2015 - Sud Africa 16

Ranci, Carriel dels Vilars (vino secco e ossidativo) - Spagna 7

PREGHIAMO CHI È AFFETTO DA PATOLOGIE ALIMENTARI E/O ALLERGIE E/O INTOLLERANZE, DI COMUNICARLO SEMPRE PRIMA DELL'ORDINE AL PERSONALE DI SALA, AL FINE DI POTER AVERE PIATTI ALTERNATIVI.

IL NOSTRO PERSONALE È PREPARATO PER POTERVI SUGGERIRE NELLA SCELTA DEL PIATTO PIÙ ADEGUATO AL VOSTRO REGIME ALIMENTARE.

*LE PIETANZE SERVITE IN QUESTO LOCALE POSSONO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI INDICATI NEL MENÙ ESPOSTO ALL'INGRESSO DELLA SALA.

COPERTO EURO 6