

Antipasti | Starters

POLENTA, SOPRESSA E FUNGHI - 8
Polenta di Mais Marano, Sopressa del
Grappa e Funghi Misti in padella
Corn Polenta, Pork Sopressa, Mushrooms

FORMAGGIO E PERE - 7
Formaggio di Dobbiaco alla piastra e
Pere Williams al Vino Rosso
Grilled Cheese and Red Wine Poached Pears

TRITTICO DI RADICCHIO - 8
Radicchio di Treviso in tre versioni:
Saor, Pastellato, Avvolto nello Speck
Red Radish trio: Saor, Battered, Speck Rolled

PARMIGIANA DI MELANZANE - 8
Melanzane, Fiordilatte fuso e Pomodoro
Eggplants, Fiordilatte Cheese and Tomato

ANTIPASTO DELLA CASA - 10
Salumi e Formaggi tipici, Miele di
Castagno Bio e Composta di Cipolle
Cold Meat, Cheese, Honey and Onions Jam

Primi | First Courses

BIGOLI AL RAGÙ D'ANITRA - 9
Pasta fresca all'Uovo con Ragù bianco
di Anatra Italiana
Egg Pasta with Ragout of Duck

PACCHERI ALLA GENOVESE - 9
Pasta di Gragnano IGP (Grano Italiano)
con Ragù bianco di Manzo e Cipolle
Pasta with White Beef Ragout and Onions

GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI - 8
Gnocchi di Patate fatti in casa con
Gorgonzola DOP e Noci
Potato Gnocchi with Gorgonzola and Walnuts

RISOTTO AL RADICCHIO - 9
Risotto al Radicchio di Treviso e Vino
Rosso mantecato al Grana Padano DOP
Risotto with Wine, Red Radish and Cheese

PASTA E PATATE - 8
Pasta di Gragnano IGP (Grano Italiano)
con Patate e Provola affumicata fusa
Pasta with Potatoes and Smoked Cheese

ZUPPA DEL GIORNO - 7
Zuppa a scelta dello Chef
Soup of the day

Secondi | Second Courses

SOVRACOSCIA DI POLLO AI FERRI - 8
Sovracoscia di Pollo Italiano (alimentazione
vegetale no OGM) alla Griglia su letto di Rucola
Grilled Chicken Leg on Rocket Salad

PETTO D'ANITRA AL MIELE E BALSAMICO - 12
Petto di Anatra al Miele di Bosco Bio e Aceto
Balsamico di Modena IGP
Duck Breast with Honey and Balsamic Vinegar

LOMBATINA DI MAIALE AL RADICCHIO - 12
Lombatina di Maiale Iberico con Radicchio di
Treviso brasato al Vino Rosso
Pork Chop with Wine braised Red Radish

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO - 18
Filetto di Frisona Italiana (allevamento Km-0)
tagliato e aromatizzato al Rosmarino
Sliced Beef Fillet with Rosemary

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE - 8/hg
Filetto di Frisona Italiana (allevamento Km-0)
al Pepe Verde
Beef Fillet in Green Peppercorn Sauce

TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA - 12
Trancio di Salmone su Crema di Zucchine
Grilled Salmon with Courgettes Cream

Contorni | Side Dishes

PATATE AL FORNO - 3
Baked Potatoes

VERDURE GRIGLIATE - 3
Grilled Vegetables

VERDURE DEL GIORNO - 3
Vegetables of the Day

Dolci di Casa | Dessert

TIRAMISÙ - 4
Tiramisù

PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO - 3
Pannacotta with Mixed Berries

MOUSSE AL CIOCCOLATO E AMARETTI - 3
Mousse with Chocolate and Amaretto Biscuits

TARTE TATIN E GELATO ALLA CREMA - 4
Apple Tarte Tatin with Ice Cream

DOLCE DEL GIORNO - 3
Dolce a scelta dello Chef
Dessert of the day

INGREDIENTI FRESCHI. CARNI SELEZIONATE. COTTURA ESPRESSA.

I nostri piatti sono preparati al momento, godetevi l'attesa con uno dei nostri Antipasti!

I Prezzi sono esposti in Euro. Il Coperto, non incluso, è pari a 2 Euro a Persona.

In caso di Allergie, Vi preghiamo di informarci e di consultare la Tabella Allergeni.

In case of Allergies, kindly inform us and look at the Allergen Chart.

