



menu 2021

### **antipasti**

scampi crudi  
3 al pz

ostriche krystale  
4 al pz

gazpacho andaluso con gamberi al  
vapore e burrata  
14

tartare di cervo con lamponi e scaglie  
di foie gras  
14

uovo morbido con carciofi, bacon  
croccante e fonduta cacio e pepe  
13

insalatina di radicchio di Treviso con  
speck caldo, scaglie di parmigiano e  
balsamico al miele  
12

noci di capesante rosolate con spuma  
di cavolfiore, limone e bottarga  
15

carpaccio di gamberi rossi siciliani  
al passion fruit  
18

gamberi in pasta kataifi con salsa  
agrodolce  
14  
\*\*\*

### **primi**

spaghetti freddi con crudo di pesce,  
limone e erba cipollina  
12

bigoli al torchio con calamaretti,  
carciofi e salsa alle acciughe  
14

risotto al baccalà, riduzione al  
mandarino e polvere di capperi  
14

tortelli al cacao ripieni di cervo e  
foie gras con mela caramellata  
13

paccheri al pomodoro, olive taggiasche  
e burrata  
12

gnocchi di patate rosolati, salsa alle  
acciughe e puntarelle  
13

### **secondi**

"cotoletta" di tonno rosso al nero di  
seppia con verdure e salsa yogurt  
20

guancia di bue brasata al valpolicella  
con purè di patate  
19

tartare di manzo con piccoli  
accorgimenti  
19

filetto di cervo, sedano rapa, polenta  
croccante e cipolla viola caramellata  
22

trancio di rombo con carciofi in tre  
consistenze  
20

scamone d'agnello cotto a bassa  
temperatura, salsa ai peperoni  
arrostiti e patate ratte  
19  
\*\*\*

### **dessert**

tarte tatin alle mele con gelato alla  
vaniglia  
8

sfera al cioccolato, semifreddo alla  
banana e caramello salato  
5

spuma allo yogurt con sorbetto al  
lampone e meringa alla menta  
8

crema bruciata alla fava tonka con  
gelato all'amaretto  
8

mont-Blanc rivisitato  
8

ananas al naturale  
5

selezione di gelati/sorbetti  
6  
\*\*\*

### **cantina vini**

ampia selezione di vini, rossi,  
bianchi e rosè, **DOGC, DOC e tipici**