

Menu di Mare

CALAMARETTI, POLENTA E TARTUFO NERO

SPAGHETTI AFFUMICATI, SGOMBRO MARINATO AGLI AGRUMI, BROCCOLI E RICOTTA INFORNATA

ROMBO DELL'ADRIATICO, CARCIOFI, PATATE VIOLA, POLVERE DI LIMONE, PEPE TIMUT

TORTA BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO E POMPELMO ROSA

€ 70,00

Menu Degustazione

ZUPPA DI PECORINO "CRUCIS" CICORIE E FAVE DISIDRATATE

SOGLIOLA ALLA BRACE, RADICCHIO TREVIGIANO E ACETO DI MIRTILLO

ANIMELLE DI VITELLO CROCCANTI, CARDI, PUNTARELLE E OLIO ALLA NEPETELLA

TORTELLI DI GORGONZOLA DOLCE, SALSA DI FOIE GRAS E RISTRETTO AL PORTO

TRIGLIA DI SCOGGIO CON FUNGHI GALLETTI, ANICE E SCALOGNO

LEPRE, CIPOLLINE, UVA, LIQUIRIZIA, RADICCHIO TREVIGIANO, SALSA AL VINO ROSSO

CASTAGNE, NOCCIOLE E CAFFÈ

€ 90,00

** I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE*

Menu Vegeteriano

INSALATA DI CRESCIONE, MELA, NOCE, BARBABIETOLA E ARANCIO

RISOTTO ALLA ZUCCA, ZENZERO, NOCCIOLE E CARBONE

UOVO CREMOSO, CARCIOFO FRITTO, CREMA DI PATATE E TARTUFO NERO

FONDENTE AL CIOCCOLATO, CREMA ALLA VANIGLIA, SPUGNA DI MANDORLE ED ALCHERMES

€ 40,00

Menu del Territorio

LUMACHE ALLE ERBE AROMATICHE, FUNGHI PORCINI E PATATE

LASAGNETTA CON RAGÙ TAGLIATO AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO

DEGUSTAZIONE DI MANZO GRIGLIATO DEL TERRITORIO CON QUATTRO SALSE E QUATTRO VERDURE

CROSTATA DI MELE CALDA, GELATO ALLA CANNELLA, SALSA AL BRUGNETO ED ALLORO

€ 60,00

** I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE*

Antipasti

INSALATA DI CRESCIONE, MELA, NOCE, BARBABIETOLA E ARANCIO

€ 14,00

ZUPPA DI PECORINO "CRUCIS" CICORIE E FAVE DISIDRATATE

€ 16,00

LUMACHE ALLE ERBE AROMATICHE, FUNGHI PORCINI E PATATE

€ 19,00

ANIMELLE DI VITELLO CROCCANTI, CARDI, PUNTARELLE E OLIO ALLA NEPETELLA

€ 20,00

CALAMARETTI, POLENTA E TARTUFO NERO

€ 25,00

TERRINA DI FOIE GRAS, CONFETTURA DI NESPOLE E PAN BRIOCHE

€ 25,00

SOGLIOLA ALLA BRACE, RADICCHIO TREVIGIANO E ACETO DI MIRTILLO

€ 27,00

Primi

LASAGNETTA CON RAGÙ TAGLIATO AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO

€ 20,00

TAGLIATELLE CON FARINA BORLOTTI, CREMA DI CIPOLLE, CASTAGNE E ROSMARINO

€ 20,00

RISOTTO ALLA ZUCCA, ZENZERO, NOCCIOLE E CARBONE

€ 22,00

SPAGHETTI AFFUMICATI, SGOMBRO MARINATO AGLI AGRUMI, BROCCOLI E RICOTTA INFORNATA

€ 23,00

TORTELLI DI GORGONZOLA DOLCE, SALSINA DI FOIE GRAS E RISTRETTO AL PORTO

€ 25,00

PASSATELLI CON CANOCCHIE, FUNGHI GALLETTI E OLIO AL DRAGONCELLO

€ 27,00

Secondi

UOVO CREMOSO, CARCIOFO FRITTO, CREMA DI PATATE E TARTUFO NERO

€ 20,00

LEPRE, CIPOLLINE, UVA, LIQUIRIZIA, RADICCHIO TREVIGIANO, SALSA AL VINO ROSSO

€ 25,00

DEGUSTAZIONE DI MANZO GRIGLIATO DEL TERRITORIO CON QUATTRO SALSE E QUATTRO VERDURE

€ 26,00

COSTOLETTE DI CERVO, CAVOLO VIOLA, MELA E CUMINO

€ 28,00

SUPREMA DI PICCIONE ARROSTO, ALETTA FRITTA, COSCIA RIPIENA, TOPINAMBUR,

SALSA ALLA FAVA DI CACAO E RHUM

€ 28,00

TRIGLIA DI SCOGLIO CON FUNGHI GALLETTI, ANICE E SCALOGNO

€ 28,00

ROMBO DELL'ADRIATICO, CARCIOFI, PATATE VIOLA, POLVERE DI LIMONE, PEPE TIMUT

€ 30,00

Formaggi

SERVITI CON CONFETTURE E MIELE

PICCOLA DEGUSTAZIONE (3 TIPI)

€ 8,00

MEDIA DEGUSTAZIONE (6 TIPI)

€ 14,00

DEGUSTAZIONE COMPLETA (9 TIPI)

€ 18,00

ATTENZIONE: LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO A DISPOSIZIONE DAL PERSONALE DI SERVIZIO SU RICHIESTA.

COPERTO € 3,00

i Dessert

CASTAGNE, NOCCIOLE, CAFFÈ

COMPOSIZIONE DI FRUTTA

CROSTATA DI MELE CALDA, GELATO ALLA CANNELLA,
SALSA AL BRUGNETO ED ALLORO

FONDENTE AL CIOCCOLATO, CREMA ALLA VANIGLIA,
SPUGNA DI MANDORLE ED ALCHERMES

GELATO AL GRUÈ DI CACAO, BISCOTTO ALLA PERA,
SALSA AL MELOGRANO

TORTA BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO E POMPELMO ROSA

DESSERT € 10,00 VINI AL CALICE € 6,00 TISANE € 4,00 CAFFE' INFUSIONE € 5,00

Vini dolci

APIANAE 2013 – MOSCATO DEL MOLISE
DI MAJO NORANTE – CAMPOMARINO (CB)

CAMPO MAMANTE – ALBANA
BRASCHI – MERCATO SARACENO (FC)

CHÂTEAU GRAVAS - SAUVIGNON BLANC, SEMILLON
CHÂTEAU GRAVAS – BARSAC (FRANCIA)

LAURA – VINO ROSSO CENTESIMINO PASSITO
LA SABBIONA - FAENZA (RA)

PETIT MANSENG "PASSION" – PETIT MANSENG
CANTINA PRODUTTORI SAN PAOLO – SAN PAOLO (BZ)

Caffè' ad Infusione

IN ABBINAMENTO A TUTTI I DESSERT CONSIGLIAMO IL CAFFÈ PER INFUSIONE
CAFFÈ CUP EXCELLENCE - HONDURAS EL ESPEJO
FREDY LEONEL CASTELLANOS HERNANDEZ

Le tisane

FIOR DI TIGLIO E LEMON GRASS – FINOCCHIO – MELISSA