

Menù

Antipasti

<i>Asparagi verdi con salsa olandese su crostone e uovo in camicia</i>	♣(♥ senza il pane)	10,00
<i>Carpaccio di manzo alle erbe aromatiche</i>	♥	10,00
<i>Baccalà mantecato con cialda di pane Carasau fritta</i>	(♥ senza il pane)	11,00
<i>Tagliere di formaggi e affettato (per due persone)</i>		22,00

Primi

<i>Paccherini di pesca ed albicocca con ragù di coda di rospo al curry, pomodorini e bietole</i>		13,00
<i>Gnocchetti di patate e zafferano ai funghi su fonduta di carletti</i>	♣	10,00
<i>Ravioli di farina alla vinaccia di Ribolla macinata, farciti di pollo ruspante Fermier con salsa di rosmarino</i>		12,00
<i>Risotto ai carciofi, mele e liquerizia (min. due persone)</i>	♥♣	11,00
<i>Tagliolini caserecci al ragù di capretto</i>		11,00
<i>Vellutata di asparagi</i>	♥♣	10,00

Secondi guarniti con contorni

<i>Reale di maialino alla senape e caffè</i>	♥	18,00
<i>Petto d'anatra alle amarene e fichi secchi</i>	♥	18,00
<i>Tagliata di manzo al fior di sale</i>	♥	20,00
<i>Capretto aromatizzato al finocchietto selvatico</i>	♥	22,00
<i>Lombetto di cervo allo Speck</i>	♥	23,00
<i>Pesce del giorno cotto al forno in tranci di circa 180/200 gr</i>	♥	24,00

*Il Menù dei Dessert verrà descritto a voce dal Personale di Sala
i prezzi sono da 6 a 9 €*

Coperto 2,00

♥ = adatto a celiaci

♣ = adatto a vegetariani