

Menù alla carta

I primi



Tagliolini di Pasta Fresca all'Uovo
con Prosciutto San Daniele e Semi di Papavero

10 euro

*Allergeni: 21

Riso Carnaroli allo Spinacio Riccio con Gocce
di Caprino di Roccaverano e Mandorle Croccanti

13 euro

*Allergeni: 22

Tonnarelli di Pasta Fresca Mantecati al Limone
con Quenelle di Crudità di Gamberi Rossi

15 euro

*Allergeni: 23

* A richiesta è presente la lista degli allergeni

Menù alla carta

I secondi



Tartare di Fassona Piemonte con
Fonduta di Roquefort, Radicchio Trevigiano
e Crumble di Taralli e Nocciole Tostate
*Allergeni: 31

15 euro

Medaglioni di Filetto di Maiale Lardellato
alle Erbe Aromatiche, il loro Ristretto
e Composta di Frutti Rossi
*Allergeni: 32

17 euro

Moscardino di Sicilia alla Luciana
su Mousse di Piselli profumata al Basilico
*Allergeni: 33

18 euro

La griglia

Prosciutto di Praga con Salsa Mousseline
e Verdure Croccanti in Agrodolce
*Allergeni: 41

14 euro

Hamburger di Fassona Piemontese
*Allergeni: 42

15 euro

Tagliata di ControFiletto di Fassona Piemontese
*Allergeni: 43

18 euro

* A richiesta è presente la lista degli allergeni

Menù alla carta

I nostri taglieri



- | | |
|--|---------|
| 1. San Daniele tagliato a mano (min.24 mesi) | 12 euro |
| 2. San Daniele tagliato a macchina | 11 euro |
| 3. San Daniele, Soppressa, Montasio | 11 euro |
| 4. San Daniele, Ricotta Fresca, Croissant, Confettura | 12 euro |
| 5. San Daniele, Caprino e Miele | 11 euro |
| 6. San Daniele, Pomodori, Mozzarella e Bruschette | 12 euro |
| 7. San Daniele, Tomino Caldo, Insalata e Pomodori | 12 euro |
| 8. Culatello di Zibello DOP
con Carciofini in Olio di Oliva | 20 euro |
| 9. Tris di Zibello DOP - Coppa di Zibello
con Pancetta di Zibello, Salame di Felino
e Verdure in Agrodolce | 18 euro |
| 10. Tagliere Vegetariano | 11 euro |
| 11. Degustazione di Formaggi del Territorio | 15 euro |

Menù alla carta I dessert



Panna Cotta fatta in Casa	6 euro
Souffle Cuore Caldo al Cioccolato	6 euro
Dolce del Giorno	6 euro