



### **Inverno**

*Fonduta di salva e crostini di pane nero*

--

*Fagotti con arrosto di vitella, fondo all'aroma di tartufo  
Semi di orzo, radicchio e barbera*

--

*Oca disossata con cavolo verza e polenta abbrustolita*

--

*Dessert*

€ 46.50

### **Caldo**

*Fritto misto di carni e frattaglie, salsa dolce piccante*

--

*Zuppa di cipolle gratinata*

--

*Gulasch di cinghiale, polenta integrale*

--

*Crème brûlée*

€ 46.50

### **Terra**

*Maial tonne*

--

*Tagliatelle di riso, melanzane, funghi e cuori di bue*

--

*Lumache alla bouguignonne dal guscio edibile*

--

*Dessert*

€ 46.50



**Acqua**

*Frittura di alici e falsi calamari, misticanza e vinaigrette alla senape*

--

*Calamarata alla matriciana di mare*

--

*Tavolozza di storione, verdure all'agro, crostini, guacamole, marmellata di cipolle*

--

*Dessert*

€ 48.00

**Autunno**

*Funghi porcini, topinambur marinati, scaglie di Montasio*

--

*Risotto con zucca delica e funghi di campagna*

--

*Stufato di guancetta, purè di patate e castagne*

--

*Dessert*

€ 49.00

**Carne**

*Affettato di salumi  
giardiniera*

*Battuta di fassona*

--

*Millefoglie di pane carasao al ragù di funghi e prosciutto*

*Risotto giallo, ossobuco senza osso nè buco*

--

*Tagliata di Angus*



*verdure e patate al salto*

--

*Dessert*

€ 49.00

***Primavera***

*Tonno di coniglio*

*Roast beef di agnello, tzatziki alla menta*

*Insalata di faraona, patate, remoulade*

--

*Risotto con asparagi, taleggio e lime*

*Ravioli Gyoza con pollo e gamberi*

--

*Pancia di maialino croccante, cappuccio, patate e salsa al prezzemolo*

--

*Dessert*

€ 49.50

***Estate***

*Panzanella con gamberi e bufaline*

*Ceviche di ricciola*

*Parmigiana tiepida di melanzane e zucchine, spuma di yogurt greco*

--

*Paccheri, avocado, bottarga, mandorle, lime, coriandolo*

*Gazpacho ai frutti di mare*

--

*Insalata di seppie, pesto di pomodoro secco, taggiasche, Tropea all'agro*

--

*Dessert*

€ 51.00



**Crudo**

*Carpaccio di tonno rosso, salse al ginger, julienne di daykon*

*Ceviche di ricciola*

*Sanwich di salmone marinato alla rapa rossa*

--

*Aguachile con tartare di gamberi*

--

*Tagliatelle di seppia e misticanza*

--

*Dessert*

€ 52.00

**Morbido**

*Sandwich di foie gras, julienne di rape, cappuccio e porro*

--

*Gnocchi di zucca e patate alla carbonara di tartufo*

--

*Scaloppa di fegato grasso, uva, cipolle, salsa Madeira*

--

*Zuppa inglese*

€ 55.00

**10 portate**

*Affettato di salumi*

*Giardiniera*

*Carne salata poco salata*

*Verdure fritte in pastella*

*Salva in crosta di patate*

--

*Risotto con funghi e arrosto di faraona*

*Tortelli cremaschi*

--

*Tagliata di Angus, patate e verdure al salto*



--

*Tagliere di formaggi, gherigli di noci e mostarda*

--

*Cialda di croccante, mousse di mascarpone, piccoli frutti e salsa di lamponi*

€ 55.00