

## Antipasti- Starters

<b>Tortino di carciofi con petto d'oca affumicato e crostini al burro aromatizzato</b>	Eur. 10,00
Artichoke pie with smoked goose breast and toast of fried bread with flavored butter	
<b>Prosciutto crudo di Sauris con frittelle di funghi su letto di rucola croccante</b>	Eur. 10,00
Sauris raw ham and fritters with mushrooms on a bed of crispy rocket	
<b>Involtilino di radicchio di Treviso con speck, provola affumicata e fondente di parmigiano</b>	Eur. 8,00
Roulade of Radicchio di Treviso with smoked ham, smoked Provola and melted Parmigiano	
<b>Carpaccio di spada affumicato su misticanza verde con zabaione al tartufo</b>	Eur. 10,00
Smoked swordfish Carpaccio on a green salad bed with truffle zabaione	
<b>Polentina morbida con schie di laguna saltate al prezzemolo e lamelle di carciofi</b>	Eur. 10,00
Soft polenta with sautéed lagoon schie (little fish), parsley and sliced artichoke	
<b>Millefoglie di branzino alle verdure di stagione con crema di zucca</b>	Eur. 10,00
Sea-bass mille-fueille with in season vegetables and pumpkin cream	

## Primi Piatti – First Courses

### **Tagliatelle al ragù d'anitra sfumate al grand marnier**

Eur. 9,00

Tagliatelle with duck ragout sauce blended with grand marnier

### **Cartoccio di paccheri allo speck croccante e fondue di taleggio**

Eur. 9,00

Paccheri in foil with crispy speck ham and Taleggio fondue

### **Risottino al rosmarino e zucca in coupelle di parmigiano**

Eur. 10,00

Risotto with rosemary and pumpkin in coupelle of Parmigiano

### **Vellutata di porcini con crostini e filangè di tropea**

Eur. 10,00

Cream of Porcini mushrooms soup with croutons and Tropea filangè

### **Pochette di pasta fresca al radicchio trevigiano e morlacco su crema allo zafferano**

Eur. 10,00

Pochette of fresh pasta with Radicchio trevigiano and Morlacco cheese on saffron cream

### **Gnocchi alla saint jacques e mire pois di zucchine al brandy**

Eur. 12,00

Sant Jaques gnocchi and mire pois of squashes and brandy

### **Spaghettoni con cicale di mare in salsa pioccante**

Eur. 12,00

Spaghetti with mantis shrimps in spicy sauce

## Secondi Piatti – Second Courses

<b>Petto d'anitra laccato al miele con carciofi stufati all'arancia</b>	Eur. 16,00
Duck breast with honey and steamed artichokes with orange	
<b>Costicine d'agnello alla scottadito con mignon di spinaci e patate</b>	Eur. 16,00
Lamb ribs with mignons of spinach and potatoes	
<b>Tasca di filetto di manzo al pecorino di fossa ,bardato al lardo di Colonnata con patate al forno</b>	Eur. 16,00
Fillet of beef with Pecorino cheese, decked with Lardo di Colonnata and baked potatoes	
<b>Tagliata di sorana con carpaccio di carciofi,grana e aceto balsamico</b>	Eur. 16,00
Sliced Sorana meat with artichokes carpaccio, parmesan and balsamic vinegar	
<b>Cartoccio di orata al forno con zucca,porcini e vongole</b>	Eur. 16,00
Baked gilthead in foil with pumpkin, Porcini mushrooms and clams	
<b>Scampi e gamberoni alla griglia con pomodorini e rucola in salsa di soja</b>	Eur. 18,00
Grilled shrimps and prawns with tomatoes and rocket in soya sauce	
<b>Frittura di calamari con verdure di stagione pastellate</b>	Eur. 14,00
Fried squids with fried in season vegetables	

## Dolci – Desserts

### **Dolci della Casa**

Homemade Desserts

Eur. 4,00

## Caffetteria – Caffè

### **Caffè espresso**

Espresso coffee

Eur. 1,50

Eur. 3,00

### **Cappuccino**

Cappuccino

Eur. 3,00

### **The caldo**

Tea

Eur. 3,00

### **Coperto**

Cover charge

Eur. 3,00

Lo Chef Stefano ed il Maitre sono disponibili a predisporre menù personalizzati  
per tutte le esigenze.

Le suddette proposte si intendono per persona e includono, servizio ed IVA 10%.