



Sformatino d'Asparagi con crema di Montasio Dop su cestino di frico croccante

Cappelunghe alla piastra e baccalà mantecato su polenta di Socchieve

Selezione di formaggi locali con miele e composte

Prosciutto crudo dolcemente affumicato  
con verdure sotto olio di un Cuoco in campagna



Risotto con Asparagi bianchi e verdi e da Mezza stagionato

Spaghetti quadri con zucchine e gamberi

Paccheri pomodorini, stracciatella, olive e origano



Tonnato della Ciacarade cotto in Sous vide su misticanza

Frittura Imperiale di calamari e verdure

Galletto a doppia cottura con le patate rustiche

Grigliata di pesce: calamaro, gamberone, cappa lunga con polenta di Socchieve



Tris di sott'olii: zucca e rosmarino, radicchio di Treviso e "Veca"

Insalata fresca

Finocchi saltati con olive taggiasche

Rapa striata di Chioggia al vapore con salsa di olivello, senape ed aneto



Tiramisù con Esse di Raveo

Carpaccio di Ananas con gelato al fiordilatte

Le due mousse di cioccolato, Ruby e Fondente di Callebaut con fragole fresche  
e granella di nocciole

**Domenica Aperti!**

In caso di intolleranze chiedete consiglio al nostro personale vi guiderà nella scelta del piatto.  
Si avvisa che l'assortimento delle materie prime potrebbe variare a seconda della disponibilità.