



ANTIPASTI

Gran antipasto di Pesce(min 2 pers.) Ostriche chiodotte, Sarde fritte, Gamberi in "Saor",
Baccalà mantecato con polenta e regina di San Daniele €18,50 a persona

Uovo pochè con dadolata di patate,cestino di pasta filo, crema di Montasio
e speck croccante €14,00

Prosciutto crudo dolcemente affumicato di Rivignano di Teor con sottolii di
un Cuoco in Campagna €13,00

Flan di sedanorapa su cestino di pasta fillo salsa di Montasio DOP e cialda di frico croccante €13,00

PRIMI

Risotto al nero di seppia, calamaretti e piselli con olio leggermente piccante €13,50

Spaghettoni quadrati alla Carbonara scomposta con speck di Sauris €12,50

Gnocchi di Zucca al cucchiaino con burro nocciola, salvia e Ricotta affumicata €12,50

Zuppa di cipolla di Rossa con Montasio stagionato e crostoni di pane €9,50

SECONDI

Tomahawk speziato cbt di maiale con patate al forno rustiche e senape al miele €3,80/hg

Galletto a doppia cottura con la sua salsa e patate rustiche speziate €14,00

Calamari saltati con radicchio tardivo, cannella e patate con polenta €15,00

Frittura imperiale di pesce e verdure €15,50

CONTORNI

Cavolfiori al vapore con salsa ponzu e semi di sesamo €5,00

Radicchio di Treviso fatto al forno con glassa di balsamico e noci €5,50

Tris di sottolii: zucca e rosmarino, cipolla caramellata al balsamico,
verzottino viola e carote con semi di cumino, dell'az. "Un Cuoco in Campagna" €5,00

Patate rustiche fatte al forno €5,00

DOLCI

Mousse di castagne al rhum St. James della Martinique €6,00

Tiramisù fatto in casa con le esse di Raveo €5,00

Gubana con lo spuma allo zabaione e uvetta sottospirito €5,00€

Degustazione di cioccolati misti con il Rhum €6,00

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.