ANTIPASTI

Starters

Battuta di black Angus con tartufo estivo al sale maldon con crema al cren e pane tostato 20,00 €
(1,7)

Black Angus tartare black truffle with Maldon salt horseradish cream and toasted bread

La selezione di salumi e formaggi del territorio accompagnati dalle nostre confetture di cipolla di tropea e verdure marinate (7, 12) 14,00 €

A selection of local cured meats and cheeses accompanied by our Tropea onion jam marinated vegetables

Pomodoro estivo ripieno con caponata di verdure, burrata e ventagli di pane 17,00 €

(2,8)

Summer tomato stuffed with vegetable caponata, burrata, and slices of bread

Gambero in tempura con pan panko e con salsa agrodolce leggermente piccante 16,00€

(2,1,4,5)

Tempura prawns with bread crumbs and a slightly spicy sweet and sour sauce

Selezione di carpacci (tonno, ombrina, salmone rosso selvatico) 16,00€

(5)

Selection of carpaccios (tuna, seabass, wild red salmon)

All'occorrenza possono essere usati prodotti congelati – In case of need frozen food might be used

Legenda Allergeni (reg.UE 1169/11)

1Ceriali contenenti glutine 2. crostacei 3. Uova 4. Pesce 5 Arachidi 6. Soia

7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo
12.anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Allergeni e intolleranze
Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione
Durante le preparazioni in cucina non è possibile escludere contaminazioni crociate. Inostri piatti possono quindi contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE1169/11.
Alcuni prodotti, se necessario, possono essere sottoposti a processo di abbattimento.

PRIMI

First Courses

Tagliatelle fresche al battuto di cacciagione (1,3,9) 16,00 €

Homemade tagliatelle with chopped venison

Tagliolino fatto in casa con vongole veraci, bottarga e pomodorini (1,14,3,4) 18,00 €

Homemade tagliolini with clams, bottarga and cherry tomatoes

Risotto cacio e pepe con porcini freschi ed emulsione al basilico (7) 18,00 €

Cacio e pepe risotto with fresh porcini mushrooms, basil emulsion

Tagliolino fatto in casa al tartufo nero pregiato, crema di topinambur e chips 20,00€

(1,7)

Homemade tagliolini with fine black truffle, Jerusalem artichoke cream and chips

Bigoli fatti in casa con ragù d'anatra all'arancio (1,3,9,7) 16,00€

Homemade bigoli with duck ragu and orange

Gnocchi di patate fatti in casa mantecati con crema di porcini freschi, prosciutto crudo di Parma e cialda di Grana Padano (1,4,7) 16,00€

Homemade potato gnocchi with fresh porcini cream, Parma ham, and a Grana Padano crisp

All'occorrenza possono essere usati prodotti congelati – In case of need frozen food might be used

Legenda Allergeni (reg.UE 1169/11)

1 Cereali contenenti glutine 2. crostacei 3. Uova 4. Pesce 5 Arachidi 6. Soia

7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo
12.anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Allergeni e intolleranze
Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione
Durante le preparazioni in cucina non è possibile escludere contaminazioni crociate. Inostri piatti possono quindi contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE1169/11.
Alcuni prodotti, se necessario, possono essere sottoposti a processo di abbattimento.

SECONDI

SECOND COURSES

Il nostro spiedo trevigiano su letto di spinaci al burro e patate al forno (7) 23,00€

Our Treviso-style spit roast on a bed of buttered spinach and roasted potatoes

Tagliata di black Angus scottata ai carboni ardenti, su letto di spinaci al burro e patate al forno (7) 25,00€

Seared Black Angus steak over a bed of buttered spinach and roasted potatoes

Costata D' Irlanda alla griglia con contorno del giorno € 7 all'etto

Grilled Irish ribeye with the day's side €7 per 100 grams

Fiorentina D' Irlanda alla griglia con contorno del giorno € 7 all'etto

Irish T-bone steak on the grill with the daily side €7 per 100 grams

Tavolozza di piovra cotta a bassa temperatura, verdure marinate croccanti, gamberi e maionese di curcuma e lampone (4) 20,00 €

Low-temperature cooked octopus platter, crispy pickled vegetables, shrimp, and turmeric-raspberry mayonnaise

Il Trancio di ombrina cotto a bassa temperatura con insalata di cappuccio viola e salsa ponzu (4,6) 21,00 €

The meagre fillet cooked at low temperature with purple cabbage salad and ponzu sauce

All'occorrenza possono essere usati prodotti congelati – In case of need frozen food might be used

Legenda Allergeni (reg.UE 1169/11)

1.Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5 Arachidi 6. Soia

7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo
12.anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Allergeni e intolleranze
Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione
Durante le preparazioni in cucina non è possibile escludere contaminazioni crociate. Inostri piatti possono quindi contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE1169/11.
Alcuni prodotti, se necessario, possono essere sottoposti a processo di abbattimento.