

# Menù Alla Carta



## **ANTIPASTI**

calamari piastrati, vinaigrette all'arancia e patate al prezzemolo  
16.-

tartare di cervo, gelato ai ricci di mare e insalata di puntarelle  
20.-

cannolo ripieno di baccalà mantecato, uvetta, cipolla stufata e crema di patate  
16.-

agnello alla cacciatora e tartufo in salamoia  
18.-

## **PRIMI**

tagliatelle al ragù sfilacciato d'anatra e basilico  
16.-

ravioli con ripieno di fagianella e foie gras in brodo di selvaggina  
18.-

tagliolini alla barbabietola con ragù di triglia e menta  
17.-

risotto al lime, crudo di capasanta e pistacchi  
18.-

## **SECONDI**

lingua di manzo rosolata, bagnetto, topinambur e balsamico  
18.-

storione, carote, rapa e cavolo nero  
24.-

controfiletto di cervo, spinaci, mirtilli, caprino lime  
25.-

faraona ripiena, terrina di patate e cavolo viola  
21.-

## **DOLCI**

mattonella di cioccolato fondente, zabaione e sorbetto alla pera  
7.50

mousse alle castagne e gelato alla prugna  
7.50

tris di nostri gelati  
6.50

selezione di formaggi di capra "Fattoria i Gratè" di Torrazza Coste, chutney di frutta  
9.-

pane e servizio 3.-  
acqua 3.-

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Se avete dubbi non esitate a chiedere al personale di sala.

# Menù Degustazione



## Caccia

tartare di cervo, gelato ricci di mare e insalata di puntarelle

·  
ravioli con ripieno di fagianella e foie gras in brodo

·  
faraona ripiena, terrina di patate e cavolo viola

·  
dolce a scelta alla carta

menù escluso bevande 56.-

## Mare

calamari piastrati, vinaigrette all'arancia e patate al prezzemolo

·  
tagliolini alla barbabietola con ragù di triglia

·  
storione, carote, rapa e cavolo nero

·  
dolce a scelta alla carta

menù escluso bevande 56.-

i menù degustazione, anche diversi, si intendono per tutto il tavolo