

Men' Alla Carta



Antipasti

Soppressa di Aurelio, prosciutto "Scur di Lune", giardiniera di verdure fatta in casa e polenta arrostita del "Mulino Zoratto"

Euro 12,00

Noce di cervo marinata e affumicata in casa con insalata di puntarelle, zucca aromatica e gel di limone

Euro 13,00

Rognone di vitello alla plancia, spinacetto all'aglio olio e peperoncino, consistenze di frico e riduzione al porto

Euro 13,00

Tagliatelle di seppia, i suoi tentacoli arrostiti, cipolla di Cavasso in crema e chips di pane all'aglio

Euro 13,00

Primi Piatti

Tagliolini al tartufo bianco

Euro 30,00

Risotto ai funghi di bosco, coniglio in porchetta e nuvola di "Formadi Frant"

Euro 13,00

"Ejalsons" agli spinaci, mele e cannella con "morje", pancetta croccante e ricotta affumicata

Euro 12,00

Maltagliati di farina integrale con guazzetto di cacciato, polvere di cacao e crema di broccolo

Euro 13,00

Ovellutata di erbe con gnocchi di patate tostati, gamberi brasati e profumo di grappa Nonino.

Euro 13,00

Secondi Piatti

Medaglioni di petto di germano reale selvatico della Laguna, la sua coscetta stufata, cavolfiore fondente al caffè', radicchio di Treviso in agrodolce
Euro 20,00

Carre' di cinghiale arrostito, profumato al ginepro, schiacciatina di sedano rapa, pera cotta e tortino di verza
Euro 20,00

Rosa di Gorizia, catalana al pepe nero, l'uovo fritto e caprino montato
Euro 18,00

La Brace Antica

Filetto di manzo (225 g circa)
Euro 25,00

Costate di manzo prussiane
Euro 6,5 all'etto (1kg > 65,00 euro)

Ossocollo di maiale "In cortile" (circa 350g) - Euro 16,00

Dolci

Euro 8,00

Millefoglie alla crema

Erostatina di Sablé Breton, cremoso alla nocciola, nocciole IGP Piemonte al caramello salato

Lemon pie scomposta con meringa bruciata

Il nostro strudel con sorbetto alla mela

Sorbetto...

Menù Degustazione

Aperitivo di benvenuto e saluto della cucina

Noce di cervo marinata e affumicata in casa con insalata di puntarelle, zucca aromatica e gel di limone

Ovellutata di erbe con gnocchi di patate tostati, gamberi brasati e profumo di grappa Nonino.

"Ejalsons" agli spinaci, mele e cannella con "morje", pancetta croccante e ricotta affumicata

Medaglioni di petto di germano reale selvatico della Laguna, la sua coscetta stufata, cavolfiore fondente al caffè', radicchio di Treviso in agrodolce

Erostatina di Sablé Breton, cremoso alla nocciola, nocciole IGP Piemonte al caramello salato

Euro 50,00 p.p.

Percorso vini consigliato con menù degustazione euro 10,00