

Antipasti - Starters

Assoluto di Gamberi

Rosa dell'Atlantico, Mazzancolla blu, Rosso di Mazara del Vallo (2)*

Absolut of Shrimp, pink grayfish from the Atlantic, blue Prawn and red Shrimp from Mazara del Vallo

Eur 25,00

Fassona Piemontese dalla Testa ai Piedi Tartare di Filetto, fagottino di Carpaccio con Crudités di Carciofi e Piave Stravecchio, Millefoglie di Lingua e Foie Gras, Guancia in crosta di Pane alla Curcuma (1,6,7,9)*

Piemontese Fassona Beef from Head to Toe

Tartare of filet mignon, bundle of Carpaccio with artichokes and Piave cheese, Mille Feuille of Tongue and Foie Gras, Turmeric Bread Crusted Cheek

Eur 25,00

La Quaglia caramellata al cuore di Capasanta con (1,3,4,7,14) *

Patate viola e budino di Topinambur

Caramelized Quail with heart of scallop on purple Potatoes and flan of Jerusalem artichokes

Eur 20,00

Insalatina di Radicchio tardivo tiepida con Speck del Cadore croccante su vellutata di fagioli di Lamon aromatizzata con riduzione di aceto Balsamico di Modena IGP (9)*

Warm Red Treviso chicory salad with Crispy bacon from Cadore on a Lamon beans cream dressed with reduction of Modena balsamic vinegar

Eur 18,00

Hamburger al Carciofo violetto in crosta di Fiocchi d'Avena e Manioca accompagnata da mayonnaise vegana alla curcuma (5,6)*

Purple Artichoke burgers crusted with Oats flakes and Manioca accompanied by Turmeric Vegan mayonnaise

Eur 15,00

Tartar di Cervo con Gelato al Pane di Puccia, miele di Pino e aspretto di lamponi (1,3,7)*

Deer tartar with Puccia bread ice cream, Pine Honey and sour raspberries dressing

Eur 23,00

*Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze vedi legenda ultima pagina o contattare il personale di Sala. Detailed information about the presence of ingredients causing allergies or intolerance please see the last page of the menu. For more details contact our Staff.

N.B.: In assenza di reperimento di prodotto fresco avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati.
Please note: In the absence of fresh product, some products may be frozen.

Primi – *First Courses*

Tagliolini alla canapa dello Chef Maurizio spadellati ai carciofi castraure di Sant'Erasmus su emulsione delicata d'aglio nero e Bottarga di Muggine (1,3,4) *

Chef Maurizio's Tagliolini with hemp sautéed with Sant'Erasmus artichokes on black garlic cream and Mullet Bottarga

Eur 22,00

Tortelli freschi di Cotechino su delicata di lenticchie, spuma di patate e tartufo nero a lamelle (1,3,7,9)*

Fresh Ravioli filled with Cotechino on delicate lentils cream, potato mousse and black truffle

Eur 20,00

Mezzelune di Patate e farina di carruba con cuore fondente di Formaggio Piave e speck del Cadore su crema di Sedano Rapa (1,3,7,9) *

Dumplings of potatoes and flour of carob, fondant heart of Piave cheese and speck with Celeriac Cream

Eur 18,00

Le perle delle risaie di Grumolo delle Abbadesse all'essenza di Rapa Rossa, Ricotta affumicata e Foie-Gras, Perle di Pernod min. 2 pers. (7) *

Rice from Grumolo delle Abbadesse with essence of beetroots, smoked ricotta and Foie-Gras and Pernod Pearls. min. 2 pax

Eur 18,00

La zuppa di cipolle dorate con gnocchetti di Ricotta e Paprika (1,3,7)*

Golden Onions Soup with Ricotta Cheese and Paprika gnocchi

Eur 14,00

Sfoglie alla farina di ceci e Quinoa al raguttino di soia con Pomodorini ciliegino e pinoli tostati (6,9)*

Crêpes with chickpeas flour and Quinoa with soya ragout, cherry tomatoes and toasted pine nuts

Eur 15,00

* Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze vedi legenda ultima pagina o contattare il personale di Sala. Detailed information about the presence of ingredients causing allergies or intolerance please see the last page of the menu. For more details contact our Staff.

N.B.: In assenza di reperimento di prodotto fresco avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati.
Please note: In the absence of fresh product, some products may be frozen.

Secondi – *Main Courses*

Costoletta di Cervo in crosta di nocciole con gnocchetti di mais al Rafano
e funghi pleurotus trifolati (1,3,7,8) *

*Hazelnut crusted Deer Ribs with Horseradish and Corn gnocchi and
Sauté of Pleurotus mushrooms*

Eur 27,00

L'Anatra croisé laccata in forno all'agrodolce piccante cotta nel Fieno (1, 6) *

Roasted on Hey Duck Croisé with spicy sweet and sour sauce

Eur 25,00

Filetto di Manzo con Radicchio Tardivo con Speck del Cadore e formaggio Dobbiaco (7) *

*Beef fillet Mignon with red Chicory from Treviso with Speck
from Cadore and Dobbiaco Cheese*

Eur 28,00

Il Tomahawk di Manzetta Prussiana (min. 1.200 kg) grigliato al
sale grosso e olio aromatico con le sue guarnizioni gastronomiche min. 2 pers.

*Grilled Tomahawk Beef from Prussia (min. 1.200 kg)
with aromatic Oil and Vegetables (min. 2 pax)*

Eur 70,00

Carré d'agnello al forno alle Erbe aromatiche e Liquirizia

Roasted Rack of Lamb flavored with aromatic Herbs and Licorice

Eur 24,00

Il Pescato del giorno (€ 5,00 l'etto) (4) *

Catch of the Day (€ 5,00 per 100 gr.)

Selezione di Formaggi del Territorio con Marmellate (7, 10) *

Local Cheeses Selection with Jams

Eur 14,00

* Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze vedi legenda ultima pagina o contattare il personale di Sala. Detailed information about the presence of ingredients causing allergies or intolerance please see the last page of the menu. For more details contact our Staff.

N.B.: In assenza di reperimento di prodotto fresco avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati.
Please note: In the absence of fresh product, some products may be frozen.

Dolci - *Desserts*

La Trasparenza della zucca violino e croccante di liquerizia di Rossano (1,7,8) *

Transparency of Violin Pumpkin and Crunchy Liquorice from Rossano

Eur 9,00

Sacher tiepida a Modo Mio una per due (1,3,7,8) *

Chef's way of Warm Sacher one for two

Eur 11,00

Come una Crostata ma.....! (1,3,7,8) *

Like a Tart but....!

Eur 8,00

L'Arachide che non ti aspetti (1,3,5,7,8) *

The peanut you do not expect

Eur 8,00

La scelta dei nostri Gelati Artigianali e Sorbetti (1,3,7,8) *

Our homemade Ice cream Selection

Eur 8,00

* Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze vedi legenda ultima pagina o contattare il personale di Sala. Detailed information about the presence of ingredients causing allergies or intolerance please see the last page of the menu. For more details contact our Staff.

N.B.: In assenza di reperimento di prodotto fresco avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati.
Please note: In the absence of fresh product, some products may be frozen.

Dal Forno / *From the oven*

Pizza Crudaiola (1,7) *

Pomodoro, Fiocchetti di Burrata, Pomodorini e Rucola
Tomato, Burrata Cheese, cherry tomatoes and Rocket Salad
Eur 11.00

Pizza Amatriciana (1,7) *

Pomodoro, Cipolla, Pancetta, Peperoncino e Bufala al Termine
Tomato, Onion, Bacon, Chili and cold Buffalo Mozzarella Cheese
Eur 12.00

Pizza Vegetariana (1,7) *

Pomodoro, Mozzarella, Verdura Grigliata e Pesto di basilico
Tomato, Mozzarella Cheese, Grilled Vegetables and Basil Pesto
Eur 12.00

Pizza Rustica (1,7,8) *

Mozzarella, Porcini, Speck Gorgonzola e noci con Spinacini Crudi
*Mozzarella Cheese, Porcini Mushrooms, Speck, Gorgonzola Cheese,
Walnuts and raw Spinach*
Eur 13.00

Pizza Nordica (1,7,4) *

Pomodoro, Mozzarella, Valeriana, Salmone affumicato, Peperoni e Zucchine
Tomato, Mozzarella Cheese, Valerian Salad, Smoked Salmon, Pepper and Zucchini
Eur 13.00

Pizza Mediterranea (1,7) *

Pomodoro, Mozzarella, Feta Greca, Tonno Rosso scottato, Olive Taggiasche e Lime
Tomato, Mozzarella Cheese, Greek Feta, Seared fresh Red Tuna, Olives and Lime
Eur 14.00

* Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze vedi legenda ultima pagina o contattare il personale di Sala. Detailed information about the presence of ingredients causing allergies or intolerance please see the last page of the menu. For more details contact our Staff.

N.B.: In assenza di reperimento di prodotto fresco avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati.
Please note: In the absence of fresh product, some products may be frozen.

GENTILE CLIENTE,

nel rispetto del reg. 1169/2011 troverà qui di seguito la tabella sulle diverse tipologie di allergeni. Alcuni di essi sono contenuti all' interno del nostro Menù. I numeri in rosso indicati sui singoli piatti corrispondono agli allergeni contenuti nella portata.

DEAR GUEST,

In compliance with reg. 1169/2011 please find below the different types of allergens. The red numbers near every dish refer to the allergens contained in the dishes served.

<i>*</i>	<i>ITALIANO</i>	<i>ENGLISH</i>
<i>1</i>	<i>Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati</i>	<i>Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, spelled, kamut, and all their by-products</i>
<i>2</i>	<i>Crostacei e prodotti derivati</i>	<i>Crustaceans and products based on shellfish and all their by products</i>
<i>3</i>	<i>Uova e prodotti derivati</i>	<i>Eggs and and their by products</i>
<i>4</i>	<i>Pesce e prodotti derivati</i>	<i>Fish and products based on fish</i>
<i>5</i>	<i>Arachidi e prodotti derivati</i>	<i>Peanuts and peanut-based products</i>
<i>6</i>	<i>Soia e prodotti derivati</i>	<i>Soy and soy-based products</i>
<i>7</i>	<i>Latte e prodotti derivati</i>	<i>Milk and dairy products (lactose included)</i>
<i>8</i>	<i>Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti</i>	<i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.</i>
<i>9</i>	<i>Sedano e prodotti derivati</i>	<i>Celery and products based on celery</i>
<i>10</i>	<i>Senape e prodotti derivati</i>	<i>Mustard and mustard-based products</i>
<i>11</i>	<i>Semi di sesamo e prodotti derivati</i>	<i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
<i>12</i>	<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg</i>	<i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg</i>
<i>13</i>	<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>	<i>Lupine and lupine-based products</i>
<i>14</i>	<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	<i>Molluscs and products based on molluscs</i>

** Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze vedi legenda ultima pagina o contattare il personale di Sala. Detailed information about the presence of ingredients causing allergies or intolerance please see the last page of the menu. For more details contact our Staff.*

N.B.: In assenza di reperimento di prodotto fresco avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati. Please note: In the absence of fresh product, some products may be frozen.