

## *Per Iniziare*

*Tartara morbida di manzo con burro al timo e crostini caldi alle patate*  
€ 10,00

*Sformatino di zucca su crema ai formaggi e croccante di speck*  
€ 11,00

*Guancetta di maialino laccata alla senape su purè di lenticchie al rosmarino e speck*  
€ 8,00

*Tartara di vitello al coltello su avocado marinato all'arancia*  
€ 10,00

*Pulatello di Sauris con pere Abate e scaglie di "Formadi Frant"*  
€ 9,00

*Vellutata di spinaci e panna acida con filettini di anatra al sesamo*  
€ 9,00

## *I Primi Piatti*

*Maltagliati di grano saraceno con bocconcini di cervo,  
radicchio di Treviso e mela Granny Smith\**  
€ 11,00

*Paccheri con zucchine trifolate, pomodorini secchi e ragù d'oca\**  
€ 8,00

*Pialjons ripieni di "formadi Frant" con emulsione di burro  
e ricotta affumicata friulana*  
€ 8,00

*Anelli di crepes alla zucca gratinati su crema al parmigiano e ricotta affumicata\**  
€ 8,00

*Spaghettoni all'aglio orsino rosa dolce, olio selezione "Larovel" e peperoncino fresco*  
€ 10,00

## *Le Carni*

*Filetto di maiale bardato al prosciutto crudo  
con sfoglia di frico croccante e salsa al topinambur*  
€ 15,00

*Filetto di Angus irlandese alla brace con patate alla salvia, sale di Camargue  
e olio UZ'KA*  
€ 20,00

*Classico filetto di Angus alla brace con salsa alle erbe aromatiche e vino rosso*  
€ 23,00

*Costicine di agnello scottadito con carciofi gratinati alla pancetta  
e vinaigrette alle alici e capperi*  
€ 17,00

*Petto di faraona ripieno alla zucca e mandorle, riduzione calda di aceto balsamico  
e cavolini di Bruxelles*  
€ 16,00

*Stracotto di vitellone al barolo ed erbe con purè di patate*  
€ 16,00

## *D* Dessert

*Ananas fresco al naturale o al Grand Marnier*  
€ 5,00

*Piramidi di pasta filo alle pere su salsa alla cannella*  
€ 6,00

*Sorbetto al frutto della passione con macedonia caramellata\**  
€ 5,00

*Zuppetta fredda di cioccolato con tortino all'arancio e mandorle*  
€ 6,00

*Cuore di cioccolato fondente su specchio di cioccolato bianco\**  
€ 8,00

*Vellutata di crema alla vaniglia con biscotti frollini e salsa al mou*  
€ 6,00

*Mousse di lampone in B. con glassa al cioccolato*  
€ 6,00

<i>Acqua da tavola liscia o gasata 1 lt</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Vino Rosso della casa 70 cl (merlot o cabernet)</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Insalata verde o mista</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Poperto</i>	<i>€ 2,50</i>

*\*Alcuni prodotti di difficile reperibilità  
vengono da noi conservati a -18° per garantirne la naturale freschezza*