



MENU

*“Il gusto parla da solo.
Noi lo accompagniamo.”*

I NOSTRI PIATTI

Battuta di scottona selezione Rosa Alpina
servita con pane tostato e burro

Acciughe del mar Cantabrico
servite con burro e pane tostato

Salmone leggermente affumicato
con carpaccio di finocchio in agrodolce

Baccalà mantecato, peperone crusco e chips di mais

Crostoni di pane con moscardini in umido (3 pezzi)

Humus di ceci con crudité di verdure di stagione

SALUMI

Prosciutto crudo Veneto di Montagnana 24 mesi

Prosciutto cotto affumicato alle braci di faggio

Speck di Cortina az. Agricola Salandro

Coppa di Cortina az. Agricola Salandro

Lardo

Salame di Sauris Zahre

Prosciutto di cervo

Petto d'anatra leggermente affumicato

Lonza di Mangalica del Friuli

Guancia di Mangalica del Friuli

FORMAGGI

Tête de Moine

Selezione di formaggi con mostarde

Gorgonzola al cucchiaio

VERDURE

Giardiniera

Pomodori semi secchi

Carciofini

Puntarelle

Carpaccio di finocchio

DOLCI

Arance e zenzero canditi ricoperti di cioccolato

Si invita a segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari prima dell'ordinazione.