



Cucina non è mangiare.

È molto, molto di più.

Cucina è poesia

(Heinz Beck)

Juri consiglia ...

La Selvaggina

Antipasto

Prosciutto di cervo marinato da me con frutti di bosco

Venison ham marinated by me with berries

(n-c)

Primo piatto

Tagliatelle fatte in casa al ragù di capriolo

Homemade tagliatelle with venison ragout

(a-c-i-g **)

Secondo

Cinghiale in salmì alle mele con polenta

Wild boar in salmì with apples and polenta

(n-i)

ANTIPASTI

Starters

Tartara di manzo con provola, salsa olandese e cipolla di Cavasso(c-g-n)
Beef tartare with provola, hollandaise sauce and Cavasso onion

Prosciutto crudo “Dordolo”
Dordolo’s ham

Lumache alla bourguignonne (a-d-n-i-g*)
Bourguignonne snails

Saccottino di Sauris con la zucca (a-g)
Sauris bag with pumpkin

Sformato ai funghi con salsa Montaso (c-g)
Mushroom flan with Montaso sauce

Filetto di branzino in mantello di mandorle su insalata di finocchi (d-b-c-h*)
Sea bass fillet in almond cloak on fennel salad

Ricciola marinata con quenelle di rape (d-b-c-m*)
Marinated amberjack with turnip quenelle

PRIMI PIATTI

First course

Il nostro Scrigno (a-c-g-n**)

S. Daniele's tagliolini

Gnocchi alle susine con ricotta affumicata (a-g-h**)

Mountain pine gnocchi with smoked ricotta

Lasagnette ai funghi porcini con speck croccante (a-g-c **)

Lasagnette with porcini mushrooms and crispy speck

Maccheroni al torchio con ragù d'anatra (a-i-c-n**)

Macaroni with duck ragout

Risotto alla zucca con crema di ricotta di capra (g-f)

Pumpkin risotto with goat ricotta cream

Agnolotti ripieni al baccalà su crema di fave (a-c-d-b-p-n**)

Agnolotti stuffed with cod on fava bean cream.

Paccheri al ragù di mare (a-c-b-d-p**)

Paccheri with sea sauce

SECONDI PIATTI

Main course

Stratagliata di manzo con salsa al vino Refosco (i-n)

Cut beef with Refosco wine sauce.

Vitello con funghi (i-n)

Veal with mushrooms

Roastbeef di manzo alla griglia

Roastbeef

Frico con polenta (c-g)

Frico with polenta

Petto d'anatra al Marsala (i-n*)

Duck breast with Marsala

Filetto di rombo al forno con patate (b-d*)

Baked turbot fillet with potatoes

Trancio di ombrina con funghi cardoncelli (b-d- i*)

Slice of croaker with cardoncelli mushrooms

Formaggio Insolito Blu con la sua mostarda di fichi (g-n-l)

Blue cheese with fig mustard

Contorni crudi / cotti di stagione
Mixed vegetables

Patate al forno *
Baked potatoes

DOLCI

Dessert

Tris della casa (a-c-g-h**)
Mixed dessert

Sorbetto al limone (a-f-h-n-g*)
Lemon sorbet

Coperto



Allergeni presenti

- a) Cereali contenenti glutine (gluten)
- b) Crostacei e prodotti a base di crostacei (Crustaceans)
- c) Uova e prodotti a base di uova (Eggs)
- d) Pesce e prodotti a base di pesce (Fish)
- e) Arachidi e prodotti a base di arachidi (Peanuts)
- f) Soia e prodotti a base di soia (Soy)
- g) Latte e prodotti a base di latte (Milk)
- h) Frutta a guscio (Shelled fruit)
- i) Sedano e prodotti a base di sedano (Celery)
- l) Senape e prodotti a base di senape (Mustard)
- m) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (Sesame seeds)
- n) Anidride solforosa e solfiti (Sulfur dioxide and sulphites)
- o) Lupini e prodotti a base di lupini (Lupins)
- p) Molluschi e prodotti a base di molluschi (Molluscs)

**I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni.
Siete pregati perciò di avvisare il personale di sala.**

**The foods offered in this place are produced in laboratories and administered in premises where products containing allergens are used and served.
Please notify the room staff.**

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°C (**), conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853\2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere sostituito con un prodotto congelato garantendo sempre una qualità elevata (*).