

Juri consiglia
gli asparagi di Tricesimo

ANTIPASTI

Starter

Tortelli di bresaola con mele e asparagi bianchi (c)
Bresaola ravioli with apples and white asparagus

PRIMI PIATTI

First course

Lasagnette agli asparagi e speck croccante (a-g-c **)
Lasagna with asparagus and crispy speck

SECONDI PIATTI

Main course

Asparagi gratinati al prosciutto crudo (g)
Asparagus au gratin with ham

Il pesce in tavola

ANTIPASTI

Starter

Branzino alle erbe con mix di cavolfiori (d-b-c*)
Sea bass with Aromatic Herb and cauliflower mix

Medaglione di rana pescatrice con insalata di asparagi bianchi (d-f*)
Monkfish medallion with white asparagus salad

PRIMI PIATTI

First course

Calamarata con calamari spillo (a-c-d-b-p-i*)
Pasta with calamari spillo

Spaghetti alle vongole e scampi (a-b-d-n-p*)
Spaghetti with clams and scampi

SECONDI PIATTI

Main course

Polpo al forno con purè (d-g*)
Baked octopus with mashed potatoes

Filetto di ricciola con le taccole (d-g*)
Amberjack fillet with snow peas

ANTIPASTI

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

Prosciutto crudo “Dordolo”
Dordolo’s ham

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

Sformato allo sclupit con salsa Montasio (c-g)
Aromatic herb flan with Montasio sauce

PRIMI PIATTI

Il nostro Scrigno (a-c-g-n)
S. Daniele’s tagliolini

Cjalsons di Monai con ricotta affumicata (a-g-h**)
Monai’s ravioli with smoked ricotta

Risotto alle erbe di campo (g*)
Risotto with herbs

Tagliatelle fatte in casa al ragù d’anatra (a-c-i **)
Homemade tagliatelle with duck ragout

SECONDI PIATTI

Stratagliata di manzo con salsa gremolada (*)
Beef with gremolada sauce.

Coniglio in porchetta con sauté di asparagi verdi (i-n)
Rolled rabbit with sautéed green asparagus

Roastbeef di manzo alla griglia
Grilled roast beef

Frico con polenta (c-g)
Frico with polenta

Formaggio Insolito Blu con la sua mostarda di fichi (g-h-n-l)
Blue cheese with fig mustard

Contorni di stagione

Dolce della casa

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

