



*Incontro del gusto  
nella tradizione*

*(Juri e Michela)*

# Il pesce in tavola

## ANTIPASTI

*Appetizers*

- Mazzancolle in olio cottura con cavolo cappuccio e crema di bufalina (a-d-b-g-c\*) € 13,00  
*Prawns in cooking oil with cabbage and buffalo mozzarella cream*
- Insalatina di seppie su crema di fave, menta e cipolla all'agro (d\*) € 13,00  
*Cuttlefish salad on broad bean cream, mint and sour onion*

## PRIMI PIATTI

*First course*

- Risotto al finocchio e lime con carpaccio di pesce azzurro (g-d\*\*) € 14,00  
*Fennel and lime risotto with mackerel carpaccio*
- Spaghetti al pesto di pistacchio e gamberoni (a-b-d-n \*) € 14,00  
*Spaghetti with pistachio pesto and prawns*

## SECONDI PIATTI

*Main course*

- Tonno scottato e marinato alla soia, miele, zenzero (a-d-f\*) € 19,00  
*Marinated and seared tuna*
- Filetto di rombo al forno con patate (d-i\*) € 19,00  
*Baked turbot fillet with potatoes*



## ANTIPASTI

*Appetizers*

Tartara di manzo con provola, salsa olandese e cipolla (c-g-n-l) <i>Beef tartare with provola, hollandaise sauce and onion</i>	€ 11,50
Prosciutto crudo “Dordolo” <i>Dordolo’s ham</i>	€ 10,00
Lumache alla bourguignonne (a-d-n-i-g*) <i>Bourguignonne snails</i>	€ 11,00
Fiore di zuccina gratinato con il suo pesto (g-h) <i>Zucchini flower au gratin</i>	€ 11,00
Burrata con crumble al basilico e gazpacho(g) <i>Burrata with basil crumble and gazpacho</i>	€ 11,00
Sformato di funghi con salsa Montasio (c-g) <i>Mushroom flan with Montasio sauce</i>	€ 11,00

## PRIMI PIATTI

*First course*

Il nostro Scrigno (a-c-g-n) <i>S. Daniele’s tagliolini</i>	€ 11,00
Gnocchi alle susine con ricotta affumicata (a-g**) <i>Plum gnocchi with smoked ricotta</i>	€ 12,00
Tagliatelle fatte in casa al ragù d’anatra (a-c-i **) <i>Homemade tagliatelle with duck ragout</i>	€ 12,00
Plin di carne ai funghi porcini (a-i-c-n **) <i>Meat ravioli with porcini mushrooms</i>	€ 12,00



## SECONDI PIATTI

*Main course*

Stratagliata di manzo con salsa gremolada (*) <i>Beef with gremolada sauce</i>	€ 18,50
Ribs di maiale in CBT al forno <i>Pork CBT ribs in the oven</i>	€ 17,00
Roastbeef di manzo alla griglia <i>Grilled roast beef</i>	€ 18,00
Frico con polenta (c-g) <i>Frico with polenta</i>	€ 12,00
Coniglio in porchetta con funghi gialletti (i-n) <i>Rolled rabbit with yellow mushrooms</i>	€ 18,00
Contorni di stagione <i>Mixed vegetables</i>	€ 5,00

## DOLCI

*Dessert*

Tris della casa (a-c-g-h**) <i>Mixed dessert</i>	€ 6,00
Sorbetto al limone (a-f-h-n-g*) <i>Lemon sorbet</i>	€ 4,00
Coperto	€ 2,80



## 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 (\*).