



*Incontro del gusto
nella tradizione*

(Juri e Michela)



La Quaresima in tavola

ANTIPASTI

Coda di rospo con insalata di asparagi e maionese di crostacei *(d-b-i-c*)*

Calamari ripieni su crema alle erbe aromatiche *(p-d*)*

PRIMI PIATTI

Spaghettoni con gamberoni e la loro bisque *(a-c-p-d-i*)*

Millefoglie all'uovo con vongole, cozze, fasolari su crema di fave *(a-i-g-d-c*)*

SECONDI PIATTI

Tonno scottato con sauté di asparagi *(a-d-n*)*

Medaglione di merluzzo in mantello di sclupit (Silene) *(d*)*



ANTIPASTI

Appetizers

Tartara di manzo con provola, salsa olandese e cipolla (c-g-n-l)

Beef tartare with provola, hollandaise sauce and onion

Prosciutto crudo “Dordolo”

Dordolo's ham

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

Bourguignonne snails

Galletto con agretti, pere e mousse di formaggio (g-c)

Rooster terrine with agretti, pears and cheese mousse

Sformato agli asparagi con salsa Montasio (c-g)

Asparagus flan with Montasio sauce

PRIMI PIATTI

First course

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

S. Daniele's tagliolini

Cialcjons di Monai con ricotta affumicata (a-h-g **)

Monai cialcjons with smoked ricotta

Tagliatelle al ragù d'anatra (a-i-c-n **)

Tagliatelle with duck ragout

Risotto alle erbe con olio al basilico e fiori eduli (g-n)

Herb risotto with basil oil and edible flowers

Zuppa di cipolla (i-h)

Onion soup



SECONDI PIATTI

Main course

Stratagliata di manzo con riduzione di vino rosso (*n-i)

Beef with wine sauce

Costolette d'agnello con patate (i-n)

Lamb chops with potatoes

Roastbeef di manzo alla griglia

Grilled roast beef

Frico con polenta (c-g)

Frico with polenta

Medaglione di vitello con asparagi trifolati (i-n)

Veal medallion with sautéed asparagus

Contorni di stagione

Mixed vegetables

DOLCI

Dessert

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

Mixed dessert

Sorbetto (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 (*).

