



*Incontro del gusto
nella tradizione*

(Juri e Michela)



Il pesce in tavola

ANTIPASTI

Rollè di branzino con salsa al porro e olio al finocchio selvatico *(d*)*

Merluzzo al vapore su dadolata di sedano e mele *(d-i*)*

PRIMI PIATTI

Spaghettoni al pesto di pistacchio e gamberoni *(a-d-h*)*

Ravioli di baccala su crema di piselli *(a-g-d-c*)*

SECONDI PIATTI

Scaloppa di ombrina con verdure croccanti e fondo di verdure *(d-i*)*

Medaglione di ricciola in crosta di sesamo *(d-m*)*



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-p-g*)
Bourguignonne snails

Tortello di bresaola, rucola e pere (m)
Tortello with bresaola, rocket and pears

Fiore di zuccina ripieno e gratinato (g)
Zucchini flower stuffed and au gratin

Che bufala con concassè di pomodoro e olio al basilico
Buffalo mozzarella with tomato concassè and basil oil

PRIMI PIATTI

First course

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

Cjalcjons al pino mugo con ricotta affumicata (a-h-g **)
Cjalcjons mountain pine with smoked ricotta

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

Risotto alle mele con guanciaie (g)
Apple risotto with bacon



SECONDI PIATTI

Main course

Stratagliata di manzo con salsa gremolada (*)

Beef with gremolada sauce

Roastbeef di manzo alla griglia

Grilled roast beef

Frico con polenta (c-g)

Frico with polenta

Coscia di faraona alle erbe (n*)

Guinea fowl leg with herbs

Medaglione di vitello con patate in tecja (i-n)

Veal medallion with potatoes in tecja

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 (*).



Juri consiglia

Funghi in tavola

ANTIPASTI

Starter

Sformato di funghi con salsa Montasio (c-g)

Mushroom flan with Montasio sauce

PRIMI PIATTI

First course

Ravioli di carne, burro al timo e funghi porcini (a-i-c-n **)

Ravioli with porcini mushrooms

SECONDI PIATTI

Main course

Coniglio in porchetta con funghi cardoncelli e fondo bruno (i-n)

Rolled rabbit with cardoncelli mushrooms

