

## Per iniziare

### COPERTO

3,5-

### ACQUA

3,5-

### VINO DELLA CASA

12-

## Antipasti

### CAROSSELLO DEI BRILLANTI

selezione di salumi aziendali, giardiniera e formaggi con composte

18-

### SPUMA DI PATATA VIOLA

al profumo d'aglio, musetto sbriciolato e uovo poche

12-

### SCARPETTA

al ragù di corte

12-

### PORCHETTA AZIENDALE

con accompagnamento di senape in grani

12-

### RADICCHIO DI TREVISO

brasato al vino rosso con fonduta di morlacco e pinoli tostati

12-

## Primi Piatti

### SPAGHETTO

aglio nero, olio al prezzemolo e crumble piccante

14-

### ZUPPA

di fagioli cannellini, radicchio e aceto balsamico

14-

### FUSILLONE

alla salsiccia e tre cavoli (cavolo nero, romano e broccolo)

16-

### PRIMO PIATTO DEL GIORNO

10- a 16-



## Secondi Piatti

### SEDANO RAPA

fonduta erborinato e nocciole

14-

### BATTUTA

di manzo al naturale

16-

### PETTO D'ANATRA

cbt con salsa teriaki al prosecco

18-

### OSSOBUCO

di maiale in gremolada

16-

### POLLO

cotto al forno, servito in cocotte

18-

### ♣ CONTORNI

### CONTORNI DI STAGIONE

Il nostro personale di sala vi racconterà  
le nostre primizie di stagione

5-

## Dolci

### DOLCI DEL GIORNO

da 6- a 10-

### CAFFE'

1,5-

### GELATO ARTIGIANALE

7-

