



MENU DEL PRANZO

ANTIPASTI E PRIMI PIATTI

- Antipasto di pesce del giorno 21/26**
Pesce e/o crostacei a crudo del giorno 21/25
Fiori di zucca fritti con ricotta di bufala e mentuccia 19
Acciughe Masculine di magghia e stracchino 19
Pan di zucca, triglie affumicate in casa e Botiro di Primiero 19
Burrata, filetto lardellato (*Santoro*) e rucola selvatica 19
Lingua di vitello frita, giardiniera a crudo e salsa verde senz'aglio 19
Battuta di Fassona nostrana (*Damini*), patate a fiammifero e misticanza 23
Tegame di cozze selvatiche Mosciolo di Portonovo con fagioli Gialèt 19
La nostra insalata Russa con gamberi rosa 19
Risi e Bisi 19
Piatto di pasta del giorno 22

SECONDI PIATTI E CONTORNI

- Piatto di pesce nostrano del giorno 29/26**
Sarde e "canoce" impanate con patatine, finocchi e salsa "ruggine" 26
Fritto misto dell'Adriatico con verdure e polenta 31
"Svizzerà" di Fassona scottata, con uovo e patate cornette fritte 26
Insalata di misticanze, radicchi di campo e legumi 10
Insalata di fagioli Gialèt della Val Belluna 10
Caponata di Melanzane 10

MENÙ DEL TERRITORIO "CARTA BIANCA"
- per tutti i componenti del tavolo -
antipasto, primo piatto, secondo, dessert o formaggio
€ 49 a persona
Con abbinamento vini: + **€ 18** (3 bicchieri) + **€ 23** (4 bicchieri)

- Serviamo il menù alla carta e degustazione per un massimo di 6 ospiti -

Servizio: non incluso, a Vostra discrezione

Coperto: € 5/persona (incluso con una spesa di € 50 per persona o nel Menù)