



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
Saltata di Cozze degli Alberoni (Alto Adriatico) con fagioli Bala Rossa 19
La nostra insalata Russa con gamberi rosa 19
Gazpacho di pomodoro cuore di bue, ben guarnito 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 Bala Rossa 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)