



CHARTA
eat & drink

UNICI & INSALATE

Prosciutto crudo "Scur di Lune" 22 mesi di Veeje Salumerie – Filiera Friuli, Bufala campana DOP, giardiniera fatta in casa e crostini. (G, A, C)	15,00 €	STAGIONALE	12,00 €
		AVOCADO TOAST Salmone e uova su pane integrale (A, G, C)	10,00 €
FISH SALAD pesce del giorno, misticanza, patate lesse, pomodoro confit Olive taggiasche (B, D, P)	14,00 €	Drop in Grande	12,00 €
		Drop in Medio	9,00 €
CAESAR SALAD petto di pollo, misticanza, pomodoro confit, grana a scaglie e salsa dressing (A, E, G, F, L)	12,00 €		

ANTIPASTI

Acciughe del Mar Cantabrico accompagnate da burro di malga artigianale e pane integrale tostato (M, G, D, A, H, E)	12,00 €	Quiche alle verdure e formaggio stravecchio Asiago DOP (A, H, I, C, E)	10,00 €
Baccalà mantecato con polentina morbida (A, H, G, D)	10,00 €		



— ◆ — COPERTO 2,00€ — ◆ —

CHARTA

eat & drink

PRIMI

Oggi risotto Tempo di attesa 20 minuti per min. 2 persone	18,00 €	Raviolo fatto in casa di pere, noci e fon- duta di Taleggio DOP ☞ (A, H, C, G)	14,00 €
Tagliatelle all'uovo fatte in casa al ragù d'anatra e Pecorino romano DOP (A, H, I, G)	16,00 €	Crema di zucca mantovana, fonduta di Asiago stag. 8 mesi DOP, semi di zucca e crostini. ☞ (A, G)	12,00 €
Orecchiette al ragù di salsiccia e tartufo bianchetto (A, I)	15,00 €	Fusilloni "Pastificio di Martino" alla carbonara (A, C, G)	12,00 €
Gnocchi di zucca mantovana con formag- gio Blu 61 di "La Casearia Carpenedo" e amaretto ☞ (A, H, C, G)	14,00 €	Zuppa del giorno	9,00 €

SECONDI

Tartare di manzo (150gr) con crostini e verdure al forno (I, L)	18,00 €	Code di scampi al curry con riso Pilaf (I, H, P, G, D)	18,00 €
Filetto Ultratender, il suo fondo, accompa- gnato da zucca in saor (G)	18,00 €	Tagliata di tonno scottato al sesamo con insalatina di finocchio e pompelmo (D, M)	18,00 €
Guancetta di manzo, purè di sedano rapa e il suo fondo (I)	16,00 €	Piovra alla pizzaiola e indivia grigliata (G, D, I)	16,00 €
Hamburger di Fassona Servito con bun artigianale, cipolla di Tropea caramellata, cheddar Cheese, cetriolini in conserva, misticanza e patate al forno (A, C, L, G, H, M, E)	15,00 €	Trancio di salmone Nordic accompagnato da salsa all'aneto e cavoletti di Bruxelles (G, F, D)	16,00 €
Suprema di pollo alla provenzale con patate Ratte cotte al forno al rosmarino e rapa rossa (F, I, N)	14,00 €		



Consulta la lista
degli allergeni

DOLCI&FRUTTA

Strudel a modo nostro – semifreddo (A, Q, G)	7,00 €
Bavarese ai frutti di bosco con crumble di biscotto (A, G, H, C)	6,00 €
Pera cotta al vino rosso accompagnata da gelato alla vaniglia (G)	6,00 €
Cheesecake monoporzione con frutta di stagione (A, G, H, C)	5,00 €
Tiramisù trevigiano al cucchiaino (A, C, G, Q)	5,00 €
Biscottini fatti in casa e crema di mascarpone (A, C, G, H, Q)	5,00 €
Gelato alla vaniglia con scorzette d'arancio caramellate e caramello (G)	5,00 €
Ananas	5,00 €
Macedonia di frutta di stagione	4,00 €



Consulta la lista
degli allergeni

ALLERGENI

A

GLUTINE:

Fruento, orzo, farro, avena, segale,
sorgo, kamut, triticale, bulgur, cous cous,
seitan, spelta

B

CROSTACEI

C

UOVA

D

PESCE e PRODOTTI A BASE DI PESCE
(gelatina, colla di pesce)

E

ARACHIDI

F

SOIA e PRODOTTI A BASE DI SOIA

G

LATTE e DERIVATI,
PRODOTTI A BASE DI LATTE

H

FRUTTA A GUSCIO:

mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci Pecan,
noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland

I

SEDANO

L

SENAPE

M

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SESAMO

N

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
IN GRAMMATURA SUPERIORE
A 10mg/kg o 10mg/lt

O

LUPINI

P

MOLLUSCHI

Q

CACAO