

L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA NATURALE

SFIZI E ANTIPASTI

Cruschi: dolcissimi peperoni essiccati e fritti	5,00
Olive condite al finocchietto, limone e origano	5,00
Carciofi di Matera sott'olio extravergine	6,00
Grissino al San Daniele Zanini tagliato a volano	5,00
Toc' in braide: polentina, lumache di Colloredo, fonduta di taleggio di capra, morchia	14,00
Maritozzo al baccalà mantecato e uova di trota di Sterpo	12,00
Patate arrostiti, panna acida e paprika dolce affumicata	7,00
Acciughe del Cantabrico e burro demisel della Normandia	12,00
Patanegra Joselito Gran Reserva	24,00

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate, ragù d'anatra, funghi, timo e vermouth rosso naturale Controcorrente	14,00
Lasagna all'Nduja, cime di rapa e scamorza affumicata	12,00
Orzo mantecato al radicchio di Treviso, formadi frant d'alpeggio e riduzione di vino rosso	12,00
Linguina Ma'kaira ai ricci di mare, bottarga, peperoncino e finocchietto	16,00
SOLO LA SERA: risotto al rosmarino e ragù di selvaggina	16,00

SPECIALE

Linguina, burro demisel, erba cipollina e caviale Oscietra Calvisius	35,00
--	-------

SECONDI

Guancetta di vitello, purè tradizionale e cipollotto	18,00
Polpettine di manzo e ricotta, salsa di pomodoro e origano	12,00
La nostra carne alla tartara, burro demisel e crostini	18,00
Trippe di fassona al pomodoro, pecorino romano e mentuccia	14,00
Vitello tonnato, salsa senz'uovo e capperi di Pantelleria	16,00
Baccalà alla vicentina e polenta tostata a grana grossa	18,00

CONTORNI

Radicchi di campo, fiori, cren fresco e aceto di Ribolla Gialla	5,00
Patate alla vecchia cotte con la buccia, sale e pepe	4,00
Zucca violina e rosmarino al forno	5,00
Cicoria ripassata aglio, olio e peperoncino	5,00
Giardiniera in agrodolce	6,00

FORMAGGI

Formaggi d'Italia e composta biologica	14,00
--	-------

DOLCI

Tiramisù	5,00
Panna cotta al tè, salsa di lamponi, lamponi croccanti	6,00
Panettone Infermentum	6,00
Gubana della nonna e cicchetto di grappa Nonino	6,00

COPERTO

cestino di pane extra	2,00
-----------------------	------

1,50