

# L'ALIMENTARE

GODITI IL GUSTO, CON LEGGEREZZA

## SFIZI E ANTIPASTI

Cruschi: dolcissimi peperoni essiccati e fritti	6,00
Olive condite al finocchietto, limone e origano	5,00
Carciofi di Matera sott'olio extravergine	6,00
Toc in braide: polentina di Socchieve, formaggi di malga, morchia, funghi scottati e caffè	14,00
Carpaccio di cavallo, cren e insalatina aromatica	14,00
Maritozzo al mais farcito con baccalà mantecato e uova di trota di Sterpo	12,00
Acciughe del Cantabrico e burro demisel della Normandia	12,00
Patanegra Joselito Gran Reserva	27,00

## PRIMI PIATTI

Orzo mantecato, fagioli di San Quirino, musetto e ristretto di vermouth rosso Controcorrente	12,00
Lasagnetta al ragù di cortile e funghi galletti	14,00
Tagliolini all'uovo, burro salato e puro tartufo estivo	16,00
Gnocchi di rapa rossa, fonduta di blu di capra e nocciole tostate	14,00
Linguina Ma'kaira ai ricci di mare, bottarga, peperoncino e finocchietto	16,00

## SECONDI

Guancetta di vitello cotta in tegame, purè tradizionale, cipolla di Cavasso marinata	18,00
Polpettine di manzo e ricotta, salsa di pomodoro e origano	14,00
La nostra carne alla tartara, burro demisel e crostini	18,00
Seppie in tecia, germogli di torzella e polentina morbida	16,00
Vitello tonnato, salsa leggera senz'uovo, capperi piccolissimi di Salina e liquirizia	16,00
Indivia, yogurt, miele di ailanto del Carso, aceto di Ribolla, pane tostato e sesamo	14,00

## CONTORNI

Patate alla vecchia cotte con la buccia, sale e pepe	4,00
Insalatina, mandorle e lamponi croccanti	5,00
Zucchine scottate al timo	5,00
Finocchi arrostiti fondenti	5,00
Giardiniera in agrodolce	7,00

## FORMAGGI

Formaggi d'Italia e confettura di figo moro di Caneva	14,00
-------------------------------------------------------	-------

## DOLCI

Tiramisù	5,00
Panna cotta al cardamomo, salsa di amarene e pistacchi di Bronte ( <i>dolce senza glutine</i> )	6,00
Gubana della nonna e cicchetto di grappa Nonino	6,00

## COPERTO

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

1,50