

QUESTO E' UN MENU' **MONOUSO** 100% CARTA RICICLATA 100% **SICURO**

APERITIVO

- Ostriche Gillardeau - € 4 al pz
- Scampi crudi - € 3 al pz
- Acciughe del Cantabrico con burro e crostini - € 12
- Mini cornetti al sesamo ripieno di baccalà mantecato (6-10pz.) - € 12/18
- Crudo di San Daniele con burro e crostini - € 12

ANTIPASTI

- L'uovo fritto, spuma cacio pepe e guanciaie croccante - € 15
- Insalatina di finocchio, sarde fritte al mais, arancia e uvetta - € 16
- Battuta di Fassona Piemontese al naturale e pan brioche - € 14
- Capesante grigliate, crema di sedano rapa, salicornia e maionese all'aglio nero - € 16
- Scaloppa di Foie Gras con tortino di patate e mele - € 18

PRIMI PIATTI

- Risotto al tartufo nero pregiato di Norcia - € 25
- Tajarin "32 tuorli" al tartufo bianco di Acqualagna - € 45
- Pasta al farro con broccoli, acciughe e crumble di pane arrostito € 16
- Tagliolino con ragout di Agnello dell'Alpago - € 16
- Spaghettoni quadrati, aglio ,olio, bottarga e seppia cruda - € 18

SECONDI PIATTI completi di contorni

- Calamari alla griglia - € 20
- Pescato del giorno al vapore - € 25
- Tartare scottata di Fassona Piemontese - € 20
- Agnello dell'Alpago al forno - € 25
- Guancetta di Fassona brasata - € 20
- Costata di Fassona Piemontese al BBQ - prezzo a hg. € 5

Coperto e servizio - € 3