

ANTIPASTI

Ostriche 	cad. 4
Bis di crudi: tartare di gamberi*, sale nero, salsa al mango e carpaccio di ricciola*, mela verde e pepe di Timut  	14
Capesante, canestrelli* e gamberone* gratinati al forno   	13
Ceviche di anguria marinata, mazzancolle* crude, mandorle, olio al basilico  	15
Burrata, sfoglie di melanzana, crema di datterino, crumble di parmigiano  	14
Il frico come da tradizione, con la polenta arrostita 	12
Prosciutto crudo di San Daniele artigianale "Prolongo", stagionato 18 mesi	13
Le nostre verdure in pastella con mayo alla senape   	13
Petto di tacchinella con salsa tonnata e peperoni arrostiti  	14

Scannerizza il QR Code
per la mescita e la carta vino



Pane e coperto € 2,50

Serviamo acqua potabile trattata e gassata € 2.50

*Alimento bonificato tramite abbattimento di temperatura / Alimento surgelato

PRIMI

Cjalsons di Treppo Carnico: <i>ravioli della tradizione fatti in casa, ripieni di patate, uvetta, melissa, limone, scalogno, conditi con zucchero di canna, cannella, ricotta affumicata e burro fuso</i>  	13
Insalata fredda di cereali, con verdure e feta  	15
Tagliolini alla San Daniele, con crema di latte e semi di papavero  	13
Risotto "Riserva San Massimo" con piselli in due consistenze, seppie e nero di seppia 	14
Calamarata con cozze, vongole, calamari* (in rosso, sgusciati)    	14
Spaghi "aglio olio" con peperone verde, peperoncino e tartare di gamberi*  	13

SECONDI

Polpo* con panzanella di pomodoro e verdure, maionese all'aglio nero  	18
Tataki di tonno* con verdure cotte marinate e crema al prezzemolo  	19
Il nostro fritto misto*    	18
Rombo al forno con pomodorini e patate (per 2 persone - 30 minuti) 	42
Branzino alla griglia con patate 	18
Coscia di coniglio brasata con salsa alla cacciatora e melanzane in tegame 	18
Nocetta di agnello al forno con tapinambur al sale 	18
Tartara di vitellone condita, burro, pane tostato    	18
Sovracoscia di pollo alla brace, patate al forno, verdure grigliate, chutney di mela e BBQ 	17