

ANTIPASTI

Ostriche 	cad. 4
Tris di carpacci*: Tonno e perle di soia, ricciola e gel alla mela verde, salmone marinato al vermouth e salsa gravlax  	16
Capesante, canestrelli* e gamberone* gratinati al forno   	13
Fonduta di datterini, burrata, mazzancolle* crude, olio al basilico, battutina di acciuga   	14
Il frico come da tradizione, con la polenta arrostita 	14
Prosciutto crudo di San Daniele artigianale "Prolongo", stagionato 18 mesi	12
Le nostre verdure in pastella con mayo alla senape  	13
Petto di tacchinella con salsa tonnata e peperoni arrostiti  	13
Tartara di vitellone condita, burro al rosmarino e pane integrale    	13

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
La zuppa/crema del giorno	13
Tagliolini alla San Daniele, con crema di latte e semi di papavero  	13
Risotto "Riserva San Massimo" con i funghi porcini 	15
Mezze maniche al pesce spada, in guazzetto alla mediterranea  	14
Spaghi "aglio olio" con peperone verde, peperoncino e tartare di gamberi*  	13

SECONDI

Polpo* su humus di ceci e cipolla rossa 	18
Tataki di tonno*, bieta spadellata e sfoglie di cavolo nero  	19
Il nostro fritto misto*    	18
Rombo al forno con pomodorini e patate (per 2 persone - 30 minuti) 	42
Orata in boreto  	18
Pancia di maialino, dadolata di zucca e funghi in tegame 	18
Calamaro ripieno, laccato al prezzemolo, pomodoro, nero di seppia, con zucchine in panura  	18
Sovracoscia di pollo alla brace, patate al forno, chutney di mela e BBQ 	17

I nostri contorni

4,5