



"L'unico modo per liberarsi di una tentazione è cedervi"

"The only way to get rid of a temptation is to yield to it"

Oscar Wilde



Antipasti / Appetizers

Battuta di Fassona e crema di acciuga (6,8) <i>Fassona meat tartare and anchovy sauce</i>	€ 14,00
Vitello tonnato della tradizione (5,6) <i>Traditional veal with tuna sauce</i>	€ 12,00
Tentacolo di polpo su hummus di ceci (1,3,6,9,16) <i>Octopus tentacle and hummus</i>	€ 14,00
Flan di verdure di stagione con fonduta di valle (8,9) <i>Seasonal vegetable flan and Valley cheese fondue</i>	€ 10,00

Primi piatti / First course

Risotto Carnaroli, radicchio Trevigiano e colatura al Bra (8) <i>Carnaroli risotto, radish and Bra cheese</i>	€ 12,00
Agnolotto del plin fatto in casa ai tre arrosti (1,5,14) <i>Homemade meat stuffed "Plin" raviolo with its demi-glace</i>	€ 12,00
Tagliolini al ragù di lepre e scaglie di pecorino (1,8,9) <i>Tagliolino pasta, hare ragout and Pecorino cheese</i>	€ 14,00
Tortelli di salmone al nero di seppia e pomodorini canditi (1,6,12) <i>Sepia ink tortelli filled with salmon and candied tomato sauce</i>	€ 16,00



Secondi piatti / Second course

Tagliata di Fassona alla Robespierre e puré di patata (8) Sliced Fassona beef steak with butter and mashed potato	€ 20,00
Bistecca di tonno in crosta di sesamo e caponata (2,3,9) Tuna steak and Sicilian vegetable caponata	€ 18,00
Costine di maiale cbt, salsa barbeque e birra rossa con patata al forno (8) Bbq pork ribs and baked potato	€ 16,00
Hamburger vegetariano, cipolla croccante, pomodoro e insalata (1,8) Vegetarian hamburger with crispy onion, tomato and salad	€ 14,00

Dessert

Tiramisù con pistacchio e Baileys (8) Tiramisu with pistacho and Baileys	€ 8,00
Tortino di cioccolato fondente dal cuore morbido con frutti rossi (1,5) Dark chocolate fondant with red berry	€ 8,00
Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia (1,8,14) Apple tarte tatin and vanilla ice cream	€ 8,00
Gelato maison (5,8) Homemade ice cream	€ 7,00
Sorbetto (3,8) Homemade passion fruit sorbet	€ 7,00
Caffé Espresso coffee	€ 1,50
Coperto Service charge	€ 2,00

FOOD ALLERGEN ICONS



1. Glutine/ Gluten, 2. Sesamo/ Sesame, 3. Noci e frutta a guscio/ Nuts, 4. Crostacei/ Crustacean, 5. Uova/ Eggs, 6. Pesce/ Fish, 7. Mostarda/ Mustard, 8. Latte/ Milk, 9. Sedano/ Celery, 10. Arachidi/ Peanuts, 11. Soia/ Soya, 12. Molluschi/ Shellfish, 13. Lupini/ Lupins, 14. Solfiti/ Sulphite, 15. Funghi/ Mushrooms, 16. Fave/ Broadbean

Note

Considerando le diverse fasi di preparazione non possiamo escludere, oltre all'allergene indicato, la presenza di altri allergeni.

Si prega pertanto di avvisare il personale in caso di allergie, intolleranze o gusti alimentari, al momento dell'ordinazione.

Tutti gli alimenti fritti vengono preparati in olio di arachidi e/o semi di girasole che può contenere glutine, crostacei, molluschi, pesce, uova. Il formaggio grattugiato è Grana padano che contiene latte e lisozina, proteina dell'uovo.

Sicurezza alimentare in ottemperanza alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, e a tutela della propria clientela.

Si informa che il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento della temperatura.