

MEAT MENU

We welcome you with a Franciacorta

TO START

TRIO OF RAW

Trio of beef tartare with flavored salts on capper leaves

- tartare with tangerine and jalapeño
- tartare with caramelized onion and pink pepper
- tartare with pecorino cheese and honey

TRIO OF COOKED

Stracchino cheese flan on pumpkin cream and San Daniele ham crumble

Veal meatballs in saffron and passion fruit sauce with chives

Eggplant caviar with tastasale (flavored ground pork), walnuts and ginger scent

TRIO OF MARINATED

Carne salada with mushrooms of the undergrowth, Gorgonzola sauce and rice waffle

Presalé duck breast in orange and honey sauce

Rooster and carrots marinated in typical Venetian style “saor” on a cube of fried polenta

FIRST COURSES

Spinach gnocchi with guinea fowl ragù “in pevarada” (Venetian sauce) and Treviso chicory

Mafaldine with black truffle and Castelmagno cheese flakes

TO CLEANSE THE PALATE

Panna cotta with amaro Tosolini (digestive bitter liqueur)

SECOND COURSE

Venison steak in myrtle liqueur sauce with chestnuts crumble and currant

TO FINISH

Panettone soaked with Tosolini grappa, pistachio zabaglione cream and ricotta cheese with
Passito (sweet wine)

€130

Water and coffee included

MENU di CARNE

Vi diamo il nostro benvenuto con un calice di Franciacorta

PER COMINCIARE

TRIS DI CRUDO

Tris di tartare di Manzo ai sali aromatizzati su foglie di capperi

- tartare al mandarino e jalapeño
- tartare alla cipolla caramellata e pepe rosa
- tartare al pecorino e miele

TRIS DI COTTO

Flan di stracchino su crema di zucca e crumble di prosciutto crudo San Daniele

Polpettine di vitello in salsa allo zafferano e frutto della passione ed erba cipollina

Caviale di melanzane con tastasale, noci e profumo di zenzero

TRIS DI MARINATO

Carne salada con funghetti del sottobosco, salsa al gorgonzola e cialda di riso

Petto d'anatra presalé in salsa all'arancia e miele

Gallo e carote in "saor" su cubo di polenta fritta

PRIMI

Gnocchetti agli spinaci con ragù di Faraona "in pevarada" e radicchio di Treviso

Mafaldine al Tartufo nero e scaglie di Castelmagno

PER PULIRSI IL PALATO

Panna cotta all'amaro Tosolini

SECONDO

Filetto di cervo in salsa al mirto con crumble di castagne e ribes

PER FINIRE

Panettone bagnato alla grappa Tosolini con crema zabaione al pistacchio e ricotta al Passito

€130

Acqua e caffè inclusi