



Antipasti

Fritto di fiori di zucca e primizie di stagione croccanti ♡

Mezza porzione € 13,00

Porzione intera € 20,00

Prosciutto crudo di Langhirano (24 mesi) tagliato a coltello

Mezza porzione € 16,00

Porzione intera € 23,00

Mozzarella di bufala con pomodorini, olive e basilico

Mezza porzione € 14,00

Porzione intera € 20,00

Flan di funghi porcini su crema di zucca DOP e mandorle tostate

€ 19,00

Spuma di patate con le "secoe", le polpettine in umido o i funghi di bosco

Mezza porzione € 13,00

Porzione intera € 19,00

Spuma di patate col Tartufo Bianco d'Alba

€ 40,00

♡ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*



Straccetti di vitello al punto rosa con radicchio rosso all'agro e chips di pane

€ 22,00

Tartare di manzo alla "Figaro"

€ 26,00

Uova affogate, funghi porcini, fonduta di parmigiano e Tartufo Bianco d'Alba

€ 40,00

Lumache gratinate nel loro guscio

€ 22,00

Battuta di vitello con nocciole piemontesi IGP e Tartufo Bianco d'Alba

€ 45,00

Selezione di porcini e funghi di bosco in tecia ♥

€ 16,00

Insalata d'Autunno

(Misticanza, mele, radicchio rosso di Treviso, noci, speck d'anatra e vinaigrette al Roquefort)

€ 16,00

Verdure cotte di stagione ♥

€ 12,00

Insalatina mista ♥

€ 11,00

Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%



Primi Piatti

Gnocco ripieno di fonduta di Parmigiano Reggiano su ragù di Masorino
€ 25,00 p.p.

Cannelloni al forno con ricotta d'alpeggio e spinacine
Mezza porzione € 16,00
Porzione intera € 24,00

Spaghetti "alla chitarra" con pomodoro fresco e basilico ♥
Mezza porzione € 15,00
Porzione intera € 21,00

Lasagnetta con ragù di carni bianche e radicchio di Treviso IGP
€ 23,00

Crema di zucca DOP con mandorle tostate ♥
€ 18,00

Pappardelle integrali con le polpettine in umido
Mezza porzione € 15,00
Porzione intera € 22,00

♥ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale



*Tagliolini con funghi porcini e riccioli di prosciutto crudo
di Parma 24 mesi*

Mezza porzione € 16,00

Porzione intera € 22,00

*Tagliolini all'uovo fatti in casa con Tartufo Bianco d'Alba
€ 45,00 p.p.*

Raviolini di carni bianche con tartufo nero

Mezza porzione € 19,00

Porzione intera € 26,00

*Risotto "de secoe" . . . Antica ricetta Veneziana (min. 2 persone)
€ 23,00 p.p.*

*Risotto ai funghi porcini col Tartufo Bianco d'Alba
(min. 2 persone)
€ 47,00 p.p.*

Allergeni?

*In caso di intolleranze o allergie alimentari il nostro personale
saprà consigliarvi nel migliore dei modi*



Carni e Verdure

Valdostana di vitello con Tartufo Bianco d'Alba e spinacine

€ 55,00

Carrè di agnello alle erbe con scalogno in confit e porcini "in tecia"

€ 30,00

Scaloppina di vitello al marsala con spinaci

Mezza porzione € 17,00

Porzione intera € 27,00

Fegato alla Veneziana con polenta grezza di mais Marano

Mezza porzione € 18,00

Porzione intera € 28,00

Uova di quaglia con polentina, fonduta di parmigiano e Tartufo Bianco d'Alba

€ 48,00

VEG Hamburger 


Hamburger di ceci, senape, pomodoro, cetriolini, con patate fritte

€ 22,00

Hamburger classico dello Chef

con patate fritte

€ 25,00

 Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale



Suprema di pollo alla senape in grani con verdurine al vapore
€ 24,00

Morbido di vitello con salsa al dragoncello e schiacciata di patate all'olio evo
Mezza porzione € 21,00
Porzione intera € 28,00

Filetto di maialino nero di Norcia con patate soffici all'olio d'oliva
€ 27,00

Involtino di faraona ripiena, con verdure al vapore e Tartufo Bianco di Alba
€ 55,00

Filetto di manzo al Barolo e porcini con millefoglie di patate
Mezza porzione € 23,00
Porzione intera € 36,00

Filetto di vitello alla Rossini con spuma di patate
Mezza porzione € 25,00
Porzione intera € 38,00

*Chateaubriand guarnito con verdure di stagione e patate,
servito con salsa alla senape, riduzione di balsamico e sale grezzo*
€ 40,00 p.p. (minimo 2 persone)

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine
Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%



Menù Degustazione

Verdure crude in pinzimonio

Insalatina tiepida con speck d'anatra e ristretto al balsamico

Spuma di patate con le polpettine in umido

...

Crema di zucca DOP con mandorle tostate ♥

Risotto "de secoe" (Antica ricetta Veneziana)

...

*Morbido di vitello con salsa al dragoncello
su schiacciata di patate all'olio extra vergine di oliva*

...

Mousse al cioccolato fondente 72% su terra di cacao

Caffè servito con la piccola pasticceria

... ..

Prezzo per persona € 65,00 (minimo 2 persone)

Bevande escluse

Coperto e servizio compresi