



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

Asparagi bianchi con mimosa e uovo dorato

€ 19,00

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

Mezza porzione € 13,00

Porzione intera € 19,00

Frittatina di bruschandoli, carletti e rosoline

€ 18,00

♥ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale



Tartare di manzo alla "Figaro"

€ 26,00

Spaghetti di zucchine con pesto di basilico leggero e pomodorini in confit ♥

€ 17,00

Lumache gratinate nel loro guscio

€ 22,00

Carpaccio di cervo con asparagi verdi e chips di pane

€ 22,00

Selezione di "botoi" e fondi di carciofo "in tecia" ♥

€ 16,00

Insalata di Primavera

(Misticanza, asparagi verdi, noci, speck d'anatra e ristretto al balsamico)

€ 16,00

Verdure cotte di stagione ♥

€ 12,00

Insalatina mista ♥

€ 11,00

Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%



Primi Piatti

Gnocchetti all'ortica selvatica con ragù d'anatra

€ 22,00 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 asparagi verdi

€ 23,00

Crema di asparagi bianchi con ristretto al balsamico e crostini dorati ♡

€ 20,00

Vellutata di pisellini primavera con ricotta affumicata

€ 18,00

♡ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale



Pappardelle integrali con le polpettine in umido

Mezza porzione € 15,00

Porzione intera € 22,00

*Tagliolini con "botoi" e riccioli di prosciutto
crudo di Parma 24 mesi*

Mezza porzione € 16,00

Porzione intera € 22,00

Raviolini di carni bianche con tartufo nero di Norcia

Mezza porzione € 19,00

Porzione intera € 26,00

Risotto "de secoe" ... Antica ricetta Veneziana (min. 2 persone)

€ 23,00 p.p.

Risotto con le erbe spontanee... bruscardoli, carletti, rosoline

(min. 2 persone)

€ 23,00 p.p.

Allergeni?

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



Carni e Verdure

Carrè di agnello alle erbe con scalogno in confit e botoi "in tecia"
€ 30,00

Scaloppina di vitello al marsala con spinaci saltati

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

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 verdure 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 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 tortino di patate

servito con salsa bernese, 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 i "botoi"

...

Crema di asparagi bianchi con ristretto al balsamico e crostini dorati ♡

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