



elementi

## Menu del pranzo



elementi

## Antipasti

Insalata di patate nuova raccolta di nostra produzione, cipollotti agrodolce, peperone crusco e cerfoglio 10  
12

Sgombro in Saor, cipolle uvetta e anacardi su crema di zucca e liquirizia 4-7-8  
14

Maiale fondente selezione "Filiere Ferrari" riduzione di mandarino e chutney di mela golden 5  
16

Tartare di Manzo Trentina, funghi cardoncelli, panna acida e insalatina aromatica 1-6-7-10  
16

## Primi Piatti

Pappardelle alla farina di castagne, provolone del Monaco DOP cavolo nero e speck 1-3-7-9  
16

Cavatelli di semola rimacinata, cime di rapa, peperone crusco e alici sott'olio 1-4-7  
15

Passatina di cicerchie, tagliatelle di seppie, puntarelle scottate e olive taggiasche 1-3-9-11-12  
16

Risotto vialone nano alla zucca, rosmarino, polvere di porcini e gamberi rossi scottati 4-7-9-12  
18



## Secondi piatti

Tranci di branzino rosolati, broccoli spadellati alle acciughe e melograno 4-7-8-12  
27

Rollè di Scamone di cervo marinato alla grappa, cipolla stufata coulis di ribes rosso 12  
26

Guancia di Maiale brasata ai porri e capperi, mosto cotto di teroldego e patate affumicata 7-12-13  
24

Cavolfiore arrostito, panella di ceci al rosmarino, avocado e salsa all'orientale 6-11  
20

Servizio e prodotti fatti in casa 3

# Menu dolci

## **Mousse al Cocco Esotica**

Chutney speziato di ananas, mango con sorbetto al frutto della passione e fregolotti 1-7-8

10

In abbinamento Essenzia Pojer e Sandri 8 euro

## **Cachi, Caffè e Castagne**

Zuppetta di cachi alla vaniglia, soffice di caffè, namelaka al cioccolato fondente castagne 1-7-8

12

In abbinamento Merlino Pojer e Sandri 8 euro

## **Mela Bianca**

Cre moso alle mele e cioccolato bianco, crumble alle spezie, caramello salato e sorbetto alla mela 1-7-8

12

In abbinamento Moscato D'Asti Saracco 5 euro

## **Sorbetti e Gelati fatti in casa** 1-7-8

6

## **Degustazione di formaggi artigianali del Territorio e Nazionali**

Serviti con mostarde, miele e pan speziato 1-3-7-8

da 3 e 5 pezzi

12-18

## **Allergeni**

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE
- 2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI