



elementi

---

# Menu del Pranzo



## Antipasti

Pizza fritta servita con coulis di San Marzano, burrata pugliese, alici e polvere di agrumi 1-7

16

Baccalà croccante con verdure agrodolci e maionese al limone e paprika 1-3-4-9

16

Tartare di Manzo del Trentino 100 gr, pane Matera, panna acida, insalatina di puntarelle e olive Taggiasche 1-6-7-10

17

Insalatona aromatica con mele verdi, nocciole, cuore di sedano, trota marinata e affumicata da noi 4-6-8-9

15

## Primi Piatti

Spaghetti Grezzi Cav. Cocco al Cacio e Pere 1-7-12 (Signature dish)

*Un incontro speciale tra sapidità e dolcezza, firmato dallo chef.*

18

Strangolapreti agli spinaci selvatici su crema di piselli, asparagi bianchi, cipolotto e germogli 1-3-7

17

Pappardelle al tuorlo d'uovo al ragout di coniglio alla cacciatora alle spezie e ricotta dura 1-7

16

Risotto vialone nano mantecato alla crema di fave, fonduta di pecorino e pesto di menta 7-9-12

17

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

Alcune preparazioni o alimenti, possono essere sottoposti a procedure di abbattimento



## Secondi Piatti

Calamari in umido, con crema di zucchine alla scapece, profumo di menta e uova di trota, 1-4-9-14

25

Asparagi bianchi rosolati, uovo morbido, gratinati alla fonduta di taleggio e sfoglie di pane Matera 1-3-7

24

Capocollo cotto lentamente in salsa teriyaki, chutney di mela golden della Val di Non e patate novelle 1-3-6-5-12

26

Guance di maialino brasate con cipollotti e capperi, funghi pioppini, panella di ceci e zeste di limone 5-13

26

### **Contorni:**

Verdure cotte di stagione ripassate in padella  
Insalata mista condita

8

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

Alcune preparazioni o alimenti, possono essere sottoposti a procedure di abbattimento

# Menu Dolci

## Tiramisacco

Savoiaro bagnato al caffè di tarassaco, spuma al mascarpone, salsa e cialda al cacao amaro 1-7

10

In abbinamento Essenza Pojer e Sandri 8 euro

In abbinamento Moscato Rosa di Zeni R. 8 euro

## Ciocco-Pesca

Sandwich di biscotto e mousse al cioccolato fondente 72%, cremoso al 66%, crema e sorbetto alla pesca 1-7-8

10

In abbinamento Merlino Pojer e Sandri 8 euro

In abbinamento Vino Santo di Gino Pedrotti 8 euro

## Armonia in Contrasto

Bavarese al caramello salato, passion fruit e cioccolato croccante al lampone, crumble al cacao 1-7-8

10

In abbinamento: Moscato D'Asti Saracco 5 euro

Sorbetti e Gelati fatti in casa 1-7-8

7

## Degustazione di formaggi artigianali del Territorio e Nazionali

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

da 3 e 5 pezzi

15-20

# Formaggi

## Selezione di Formaggi Artigianali

Serviti con miele nostrano mostarde e pan di spezie

- |    |                              |   |                    |
|----|------------------------------|---|--------------------|
| 1) | <b>CAPRINO</b>               | Rotolini BIO di formaggio fresco di capra al naturale             | <b>Alto Adige</b>  |
| 2) | <b>TALEGGIO DOP</b>          | Latte crudo di latte vaccino pasta molle e crosta lavata          | <b>Lombardia</b>   |
| 3) | <b>PECORINO di FORENZA</b>   | Latte crudo di pecora pasta cotta semidura e semigrasso           | <b>Basilicata</b>  |
| 4) | <b>CACIOCAVALLO PODOLICO</b> | Pasta filata con latte di vacca Podolica                          | <b>Basilicata</b>  |
| 5) | <b>PROVOLONE DEL MONACO</b>  | Pasta filata con latte di vacca Agerolesi                         | <b>Campania</b>    |
| 6) | <b>REYPENAER</b>             | Latte crudo, pasta cotta semidura stagionatura 24 mesi            | <b>Paesi Bassi</b> |
| 7) | <b>SHROPSHIRE</b>            | Formaggio blu affinato con il vino porto e uva passita di corinto | <b>Scozia</b>      |

Selezione di 3

€ 15,00

Selezione di 5

€ 20,00

## **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