



elementi

Menu del Pranzo



Antipasti

Pizza fritta servita con coulis di San Marzano, burrata pugliese, alici e polvere di agrumi 1-5-7

Fried Pizza served with San Marzano tomato coulis, Apulian burrata, anchovies and citrus powder 1-5-7

16

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

Crispy Salt Cod with sweet and sour vegetables, lemon and paprika mayonnaise 1-3-4-9

16

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

Trentino Beef Tartare (100 g) served with Matera bread, sour cream, marinated zucchini and Taggiasca olives 1-6-7-10

17

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

Aromatic Salad with green apple, hazelnuts, celery heart and our homemade marinated and smoked trout 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.

Cav. Cocco Rustic Spaghetti "Cacio e Pere" (Signature Dish) A unique balance of savoury and sweet flavours, created by our Chef 1-7-12

18

Strangolapreti agli spinaci selvatici su crema di piselli, cipollotto ed erba cipollina 1-3-7

Wild Spinach Strangolapreti with pea cream, spring onion and chives 1-3-7

17

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

Egg Pappardelle with spiced hunter-style rabbit ragù and aged ricotta 1-7

16

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

Vialone Nano Risotto creamed with broad bean purée, pecorino fondue and mint pesto 7-9-12

17

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

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

Homemade bread and service €3.00 Some preparations and ingredients may undergo blast chilling to ensure quality and food safety



Secondi Piatti

Filetto di orata con zucchine alla scapece, crumble di olive taggiasche e profumo di menta 1-4

Pan-Seared Sea Bream Fillet with *zucchine alla scapece*, Taggiasca olive crumble and fresh mint 1-4

25

Sedano rapa alla brace, crema affumicata, nocciole tostate, mela acidulata, cranberry e jus vegetale 8-9

Grilled celeriac with smoked cream, toasted hazelnuts, pickled apple, cranberries and vegetable jus

24

Suprema di faraona arrostita, ciliegie in carpione, babaganoush e fondo alla Birra del Bosco 6-11

Roasted Guinea Fowl Supreme with pickled cherries, baba ganoush and woodland beer jus 6-11

26

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

Braised Pork Cheeks with spring onions, capers, pioppini mushrooms, chickpea panella and lemon zest 5-13

26

Contorni:

Verdure cotte di stagione ripassate in padella

Insalata mista condita

8

Side Dishes

Seasonal sautéed vegetables

Mixed green salad

8

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

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

Homemade bread and service €3.00 Some preparations and ingredients may undergo blast chilling to ensure quality and food safety.

Menu Dolce

Tiramisacco

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

Ladyfinger soaked in dandelion coffee, mascarpone foam, cocoa sauce and dark cocoa tuile 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

Chocolate & Peach Chocolate biscuit sandwich, 72% dark chocolate mousse, 66% chocolate crèmeux, peach cream and peach sorbet 1-7-8

12

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

Harmony in Contrast Salted caramel Bavarian cream, passion fruit, raspberry crunchy chocolate and cocoa crumble 1-7-8

12

In abbinamento: Moscato D'Asti Saracco 5 euro

Sorbetti e Gelati fatti in casa 1-7-8

Homemade Sorbets and Ice Creams

7

Degustazione di formaggi artigianali del Territorio e Nazionali

Selection of Artisan Cheeses Local and Italian cheeses served with fruit mustards, honey and spiced bread 3 or 5 cheeses

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

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