



elementi

Menu del Pranzo



BUSINESS LUNCH

Dal martedì al venerdì • 12:00-13:45

Antipasti

Pizza frita con coulis di pomodoro San Marzano, burrata pugliese, alici e polvere di agrumi 1-4-7

Fried Pizza served with San Marzano tomato coulis, Apulian burrata, anchovies and citrus powder

16

Uova gratinate con fonduta di pecorino, radicchio trevigiano e guanciale croccante 3-7

Gratinated eggs with pecorino fondue, Treviso radicchio and crispy guanciale.

16

Insalata aromatica con mela verde, nocciole, cuore di sedano e trota marinata e affumicata in casa 4-8-9

Aromatic salad with green apple, hazelnuts, celery heart and house-marinated, smoked trout.

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.

Cavalier Cocco Spaghetti with Cheese and Pear. (Signature Dish) A unique balance of savoury and sweet flavours, created by our Chef 1-7-12

18

Strangolapreti agli spinaci con cipollotti, burro al tartufo ed erba cipollina 1-3-7

Spinach strangolapreti with spring onions, truffle butter and chives.

16

Pappardelle all'uovo con ragù di coniglio alla cacciatora, spezie e caciocavallo grattugiato 1-3-7

Egg pappardelle with hunter-style rabbit ragù, spices and grated caciocavallo cheese

16

Risotto Vialone Nano mantecato con zucca arrosto, rosmarino e 'nduja vegetale 7-9

Vialone Nano risotto with roasted pumpkin, rosemary and plant-based 'nduja.

16

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

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

Bread and cover charge € 3 Some preparations and ingredients may undergo blast chilling to ensure quality and food safety

Secondi Piatti

Filetto di orata con crema di cavolfiore tostato, finocchio, mela verde, olive taggiasche e olio alle erbe — 4

Sea bream fillet with roasted cauliflower cream, fennel, green apple, Taggiasca olives and herb oil.

23

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

22

Filetto di maiale all'orientale con carote arrosto, ketchup di carote e fondo al pepe verde 6-10-11

Oriental-style pork fillet with roasted carrots, carrot ketchup and green peppercorn jus.

23

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

Bread and cover charge € 3 Some preparations and ingredients may undergo blast chilling to ensure quality and food safety.



MENU DEL WEEKEND

Sabato e domenica • Alla carta

Antipasti

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

Crispy cod with sweet-and-sour vegetables and lemon and paprika mayonnaise.

16

Tartare di manzo del Trentino · 100 g, panna acida, insalatina di puntarelle e radicchio, pane di Matera 1-7

Trentino beef tartare · 100 g, with sour cream, puntarelle and radicchio salad, and crispy Matera bread.

16

Insalata selvatica con caciocavallo podolico, barbabietola, mela verde, cetriolo, frutti di bosco e yuzu 5-6-7-10

Wild greens salad with Podolico caciocavallo cheese, beetroot, green apple, cucumber, berries and yuzu.

16

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.

Cavalier Cocco Spaghetti with Cheese and Pear. (Signature Dish) A unique balance of savoury and sweet flavours, created by our Chef

18

Gnocchi di polenta arrostiti, fonduta di ricotta affumicata, crema di aglio orsino, funghi e aceto di mele 1-7

Roasted polenta dumplings, smoked ricotta fondue, wild garlic cream, forest mushrooms and apple vinegar

17

Risotto Vialone Nano alla Zucca arrosto e rosmarino, gambero rosso e polvere di porcini 2-9-12

Vialone Nano risotto with roasted pumpkin, rosemary, red prawn and porcini mushroom powder

19

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

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

Bread and cover charge € 3 Some preparations and ingredients may undergo blast chilling to ensure quality and food safety

Secondi Piatti

Filetto di ombrina

Crema di cavolfiore tostato, insalatina di finocchio e mela verde, olive taggiasche e olio alle erbe 4

Croaker fillet with roasted cauliflower cream, fennel and green apple salad, Taggiasca olives and herb oil.

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

Guance di maialino brasate Cipollotti, funghi finferli, panella di ceci e zest di limone 6-11

Braised suckling pig cheeks with spring onions, chanterelle mushrooms, chickpea panella and lemon zest. 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

Bread and cover charge € 3 Some preparations and ingredients may undergo blast chilling to ensure quality and food safety

Menu Dolci

Tiramisacco

Savoiaro bagnato al caffè di tarassaco, spuma al mascarpone, salsa e cialda al cacao amaro 1-3-7
Ladyfinger soaked in dandelion coffee, mascarpone foam, cocoa sauce and dark cocoa tuile 1-3-7

10

In abbinamento Essenzia Pojer e Sandri 8 euro

In abbinamento Moscato Rosa di Zeni R. 8 euro

Ciocco-Mela

Sandwich di biscotto e mousse al cioccolato fondente 72%, cremoso al 66%, mela Golden speziata e sorbetto 1-7-8
Chocolate biscuit sandwich with 72% dark chocolate mousse, 66% chocolate crèmeux, spiced Golden apple and apple 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 1-3-7-8

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 1-3-7-8-10

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 Agerolese | Campania |
| 6) | REYPENAER | Latte crudo, pasta cotta semidura stagionatura 24 mesi | Paesi Bassi |
| 7) | SHROPSHIRE | Formaggio blu affinato con il vino porto e uva passa di corinto | Scozia |

Selezione di 3

€ 15,00

Selezione di 5

€ 20,00

ALLERGENS

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN
2. CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN-BASED PRODUCTS
3. EGGS AND EGG-BASED PRODUCTS
4. FISH AND FISH-BASED PRODUCTS
5. PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS
6. SOYBEANS AND SOYBEAN-BASED PRODUCTS
7. MILK AND MILK-BASED PRODUCTS
8. TREE NUTS
9. CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS
10. MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS
11. SESAME SEEDS AND SESAME SEED-BASED PRODUCTS
12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPIN AND LUPIN-BASED PRODUCTS
14. MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS

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