

## ANTIPASTI

- Tortino di porcini, fonduta di Montasio e tartufo nero pregiato
- Suprema di faraona, crema di patate e radicchio caramellato
- Tagliata di petto d'anatra laccata al miele e confettura di cipolla rossa
- Carpaccio di ricciola affumicata, misticanza e agrumi
- Zuppa di polpo croccante, capperi in fiore e olive taggiasche
- Baccala mantecato, quenelle di ceci, crostino di pane all'olio Evo



## PRIMI PIATTI

- Gnocco di patata, fonduta e arista affumicata
- Tortelloni di stracotto di manzo mantecati con il loro fondo
- Maltagliati di patate con ragù di selvaggina
- Spaghetti ai frutti di mare
- Fusilloni con alici del Cantabrico e crema di broccoli
- Gnocchetti di patata in salsa d'astice



## SECONDI PIATTI

- Guancia di vitello al vino rosso e sformatino di verza piccante
- Agnello in crosta croccante di pane nero al profumo di senape e radicchio scottato
- Filetto di manzo alla griglia con patate al rosmarino
- Spiedone di gamberoni e seppioline con cicorietta all'olio
- Involtini di rombo al vapore in camicia di verza e verdure dell'orto
- Tonno steccato e robiola con salsa acida allo yogurt

## DESSERT

- Tortino al cioccolato con crema inglese alla cannella
- Tiramisù al mascarpone
- Tarte Tatin e gelato alla crema
- Crema catalana al Tea Matcha
- Semifreddo ai marrons glacés