



## **Antipasti**

Gambero rosso, fagiolini, crema di limone e ravanelli marinati **13€**

Battuta di manzo Garronese Veneta, guanciale crispy, fave e pecorino **13€**

Polenta di Storo abbrustolita, soppressa veneta e pesto di lardo **8€**

Ricotta di Pecora brogna affumicata, asparagi e peperoni marinati **9€**

Passatina di piselli, cipolla di Tropea e polvere di pane alle olive **8€**

## **Primi Piatti**

Risotto carciofi, Bottarga di gallina Grisa e caprino fresco **13€**

Gnocchi di patate, funghi e Tartufo nero **12€**

Paccheri, calamari, asparagi e vongole **15€**

Ravioli di caciocavallo Silano DOP, zucchine e 'Nduja di Spilinga **13€**

Risotto Amarone **13€**

## **Secondi Piatti**

Terrina di maiale nero di Calabria, friggirelli e funghi **17€**

Quaglia al Recioto, carotine al burro e erbetta di campo **17€**

Tagliata di manzo Garronese Veneta e tortino di patate al Tartufo **21€**

Sgombro arrosto, barbabietola in agro e cipollotto affumicato **14€**

Uovo di gallina Grisa in tegamino, asparagi e crumble salato alle mandorle **13€**

## **Dessert**

Cre moso al cioccolato fondente, arachidi e frutti rossi **7€**

Tiramisù **6€**

Frolla al pistacchio, gelato al pistacchio di Feudo San Biagio e Liquirizia di Rossano Calabro **8€**

Frutta fresca **4€**

Formaggi misti, mostarda e confettura fatte in casa **9€**

## **COPERTO INCLUSO**

\* Alcuni piatti possono contenere dei prodotti congelati o surgelati all'origine



## **Menù Vegetariano a 39€ per persona**

**(minimo 2 pax acqua caffè e coperto inclusi)**

Passatina di piselli, cipolla di Tropea e polvere di pane alle olive

Gnocchi di patate, funghi e Tartufo

Uovo di gallina Grisa in tegamino, asparagi e crumble salato alle mandorle

Tiramisù

## **Menù di Pesce a 49€ per persona**

**(minimo 2 pax acqua caffè e coperto inclusi)**

Gambero rosso, fagiolini, crema limone e ravanelli marinati

Paccheri, calamari, asparagi e vongole

Sgombro arrosto, barbabietola in agro e cipollotto affumicato

Cre moso al cioccolato fondente, arachidi e frutti rossi

## **Menù dello Chef Ivan Zanfino a 51€ per persona**

**(minimo 2 pax acqua caffè e coperto inclusi)**

Battuta di manzo Garronese Veneta, guancia le crispy, fave e pecorino stagionato

Ravioli di caciocavallo Silano DOP, zucchine e 'Nduja di Spilinga

Terrina di maiale nero di Calabria, frigg itelli e funghi

Frolla al pistacchio, gelato al pistacchio di Feudo San Biagio e liquirizia di Rossano Calabro

\* Alcuni piatti possono contenere dei prodotti congelati o surgelati all'origine