

Antipasti

Tris di Crostoni
con funghi macinati*, con paté di Patanegra e con lardo bianco di Patanegra
€ 10,00

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati)

Polpettine di ricotta su crema di zucchine
servite con parmigiano a scaglie
€ 10,00

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, uova, sedano)

Carpaccio marinato con pepe rosa, rucola, olio al tartufo e pecorino
€ 15,00

(allergeni: latte e suoi derivati)

Speck d'anatra affumicato servito con burro e crostini caldi
€ 18,00

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati)

Tartara di manzo servita con burro e crostini caldi
€ 18,00

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, senape)

Prosciutto crudo Patanegra
€ 24,00

Primi Piatti

Mezze maniche con sugo di salsiccia
€ 10,00

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, sedano)

Gnocchi ripieni ai formaggi
con crema di carciofi, olio al tartufo e speck
€ 15,00

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, uova, sedano)

* in mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto congelato

⊙ il prodotto è abbattuto e conservato a una temperatura di -18°C

Tagliatelle al ragù di Patanegra*
con pomodoro ciliegino e guanciaie iberico
€ 14,00

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, uova, sedano)

Pljukanci fatti a mano
con radicchio rosso di Treviso e salsiccia
€ 15,00

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, sedano)

Crespelle con crema di formaggi e tartufo a scaglie
€ 18,00

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, uova, sedano)

Secondi Piatti

Tagliata di pollo alla griglia affumicata in campana
€ 16,00

Millefoglie di manzo grigliato e verdure
con fonduta al parmigiano reggiano
€ 20,00

(allergeni: latte e suoi derivati)

Tagliata di Secreto di Patanegra* alla griglia
€ 22,00

Filetto di maiale Patanegra* scottato
e avvolto nel suo lardo con pepe rosa
€ 22,00

(allergeni: latte e suoi derivati, sedano)

Filetto di manzo alla griglia
€ 25,00

Braciola di maiale iberico* alla griglia
€ 24,00

Filetto di manzo al pepe verde
(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, sedano)
€ 27,00

* in mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto congelato

⊙ il prodotto è abbattuto e conservato a una temperatura di -18°C

Filetto di manzo C'era una volta
in padella con fondo bruno e fonduta di formaggi al tartufo
€ 30,00

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati)

Filetto di manzo al tartufo
€ 35,00

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, sedano)

Filetto di manzo con foie gras e tartufo
€ 42,00

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, sedano, anidride solforosa)

Tagliata di scottona
al kg € 50,00

Fiorentina di scottona
al kg € 60,00

Contorni

Verdure miste crude
€ 5,00

Patate fritte
€ 6,00

Verdure miste cotte
€ 7,00

Verdure grigliate
€ 8,00

Dolci

Tiramisù
€ 6,00

(allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati)

* in mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto congelato

⦿ il prodotto è abbattuto e conservato a una temperatura di -18°C

Crêpes alla Nutella o alla marmellata

€ 6,00

(allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati, frutta a guscio, soia)

Semifreddo alle mandorle con amaretti e salsa al Baileys®

€ 9,00

(allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati, frutta a guscio)

Millefoglie con crema al mascarpone e frutta di stagione

€ 9,00

(allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati)

Crêpes Suzette

€ 10,00

(allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati)

Bevande

Acqua demineralizzata e filtrata in caraffa da 750 ml

€ 3,00

Acqua Dolomia in bottiglia da 750 ml

€ 4,00

Vino rosso della casa sfuso Sclaris Cabernet IGT delle Venezie
in bottiglia da 750 ml € 12,00

(allergeni: anidride solforosa)

Vino bianco della casa sfuso Sclaris Collio Friulano
in bottiglia da 750 ml € 12,00

(allergeni: anidride solforosa)

Bibite da 330 ml

€ 3,00

Caffè

€ 2,00

Coperto

€ 3,00

* in mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto congelato

⊙ il prodotto è abbattuto e conservato a una temperatura di -18°C