

## Per iniziare ... i nostri antipasti

**Trilogia di delizie calde (3 prodotti tipici in 3 paste fatte in casa):** 15,00 €

Flan morbido di asparagi bianchi di Bassano e porro con vellutata al formaggio saporito, piccolo cestino di pasta brisèe con funghi di bosco gratinato all'Asiago dop, scrigno di pasta fillo con radicchio e mele

**Gelosia in sfoglia:** Sfoglia ripiena di Asiago dop e rucoletta accompagnata da carciofi e fonduta ai formaggi del nostro Altopiano 12,00 €

**Porcino:** Manzo profumato al porcino, olio profumato al tartufo, cestino croccante di Mezzano Pennar con insalata di porcini tiepidi 15,00 €

**La Norvegia nel piatto:** salmone affumicato Norvegese, spumone al frutto della passione, frutti rossi e panino fatto in casa al Muesli 15,00 €

**Tagliere di cacciagione:** Carpaccio di cervo fumè in misticanza, il petto d'oca leggermente affumicato, salame di cinghiale aromatizzato al pepe nero, mostarda d'arance amare e fichi brasati nell'amarone 15,00 €

Tutti i nostri prodotti sono realizzati in casa dai nostri chef usando preferibilmente prodotti della nostra terra o di produzione locali, con preferenze verso le agricolture biologiche. In base alle necessità potrebbero essere utilizzati prodotti congelati.

Per le allergie rivolgersi al personale che Vi fornita il materiale adatto e saprà aiutarvi nel migliore dei modi.



## I primi Piatti

**Profumo di sottobosco:** Tagliolini fatti in casa con i funghi di bosco, Vezzena a scaglie e petali di tartufo 12 €

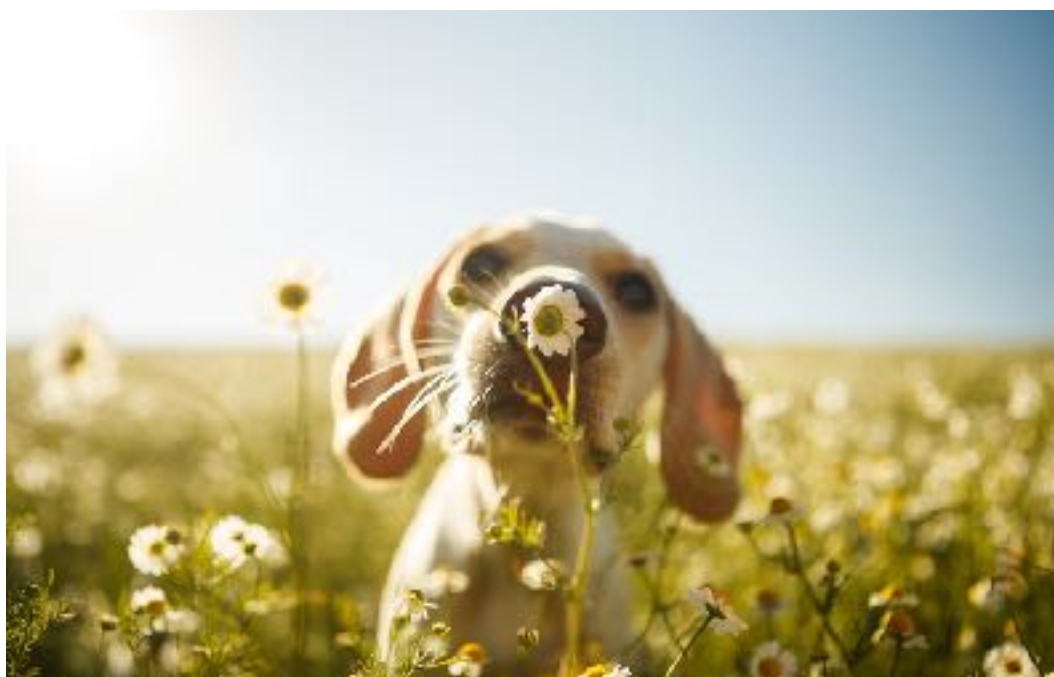
**La specialità della casa:** Pappardelle verdi al ragù bianco e prosecco di Valdobbiadene 11 €

**Vecchio Stile:** Tonnarelli (spaghettoni grossi di pasta fresca fatta in casa) con speck, funghi, pisellini e profumo di Marsala 10 €

**La Ciotola:** Zuppa di funghi raccolti da Sandro in pane caldo croccante 12 €

**Onore al Formaggio Asiago:** Canederli del Tirolo al formaggio Asiago Dop, fondue ai formaggi dell'Altopiano, paprika dolce 12 €

**Zuppa della nonna:** Zuppa di cavolo nero, fagioli e patate bio di Rotzo con crostino gratinato all'Asiago al forno 14 €



## I secondi Piatti

**Il Leggermente piccante:** Goulasch alla Tirolese con polenta gialla e cestino di patate al forno 16 €

**Particolare:** Filetto di maialino cotto a bassa temperatura lardellato e scaloppato con fondue di pecorino, pere al vino e profumo di tartufo, patate e verdura del giorno 18 €

**Carne Bianca:** Petto di faraona cotta a bassa temperatura con salsa di ribes e prugne accompagnata di polentina gialla di Marano e verdura del giorno 20 €

**Il Classico:** Tagliatina di manzo (a km 0, allevata e macellata dal signor Moro di Fara) con rucola aromatizzata all'aceto balsamico, pomodorini e verdure grigliate 20 €

**Tirolo nel Piatto:** Filetto di manzo con crema alle prugne, frutti di bosco, speck di Tirolo e vino Cabernet Franck accompagnata da patata al ventaglio 25 €

**Il Pesce:** Branzino al cartoccio con profumo di limone e erbe fini, accompagnato da contorno del giorno (o altro Pesce del giorno) 20 €

Tutti i nostri prodotti sono realizzati in casa dai nostri chef usando preferibilmente prodotti della nostra terra o di produzione locali, con preferenze verso le agricolture biologiche.

In base alle necessità potrebbero essere utilizzati prodotti congelati.

Per le allergie rivolgersi al personale che Vi fornita il materiale adatto e saprà aiutarvi nel migliore dei modi.

