



Menu Degustazione - *Tasting Menu*

Entrée dello Chef - *Chef's entrée*

Mozzarelline di bufala, verdure invernali al profumo di tartufo

Buffalo mozzarella cheese, winter vegetables flavored with truffle

Sarde fritte in panko, fagiolini, cipolla caramellata e salsa wasabi soia

Fried sardines in panko, green beans, caramelized onion and wasabi soy

Gnocchi al ragù di vitello, radicchio di Treviso e Montasio Stravecchio

Gnocchi with veal ragout, Treviso radish and Montasio cheese

Rombo in panure d'erbette, crema di lenticchie e cavolo nero

Turbot in herb breadcrumbs, lentil cream and black cabbage

Pre dessert - *Pre dessert*

Panna cotta, tartare di fragole e passion fruit

Panna cotta, strawberries tartare and passion fruit

Piccola pasticceria - *Small pastry*

Menù a 5 portate : 90,00 € a persona

5 courses tasting menù : 90,00 € per person

5 vini al bicchiere che accompagnano il menù 40,00 €

5 wines by the glass paired with this menù 40,00 €

Il menù viene realizzato per tutto il tavolo - *The menù is for the entire table*



Menu Degustazione - *Tasting Menu*

Entrée dello Chef - *Chef's entrée*

Mozzarelline di bufala, verdure invernali al profumo di tartufo
Buffalo mozzarella cheese, winter vegetables flavored with truffle

Sarde fritte in panko, fagiolini, cipolla caramellata e salsa wasabi soia
Fried sardines in panko, green beans, caramelized onion and wasabi soy

Battuta di Fassona, maionese alla barbabietola, olive e capperi
Beef tartare, beetroot mayonnaise, olives and cappers

Gnocchi al ragù di vitello, radicchio di Treviso e Montasio Stravecchio
Gnocchi with veal ragout, Treviso radish and Montasio cheese

Rombo in panure d'erbette, crema di lenticchie e cavolo nero
Turbot in herb breadcrumbs, lentil cream and black cabbage

Carré d'agnello con patate schiacciate alla senape e funghi shiitake
Rack of lamb with mashed mustard potatoes and shiitake mushrooms

Pre dessert - *Pre dessert*

Panna cotta, tartare di fragole e passion fruit
Panna cotta, strawberries tartare and passion fruit

Piccola pasticceria - *Small pastry*

Menù a 7 portate : 120,00 € a persona

7 courses tasting menù : 120,00 € per person

7 vini al bicchiere che accompagnano il menù 55,00 €

7 wines by the glass paired with this menù 55,00 €

Il menù viene realizzato per tutto il tavolo - *The menù is for the entire table*