

## MENÙ DI STAGIONE

### ANTIPASTI

- Flan di radicchio su crema di gorgonzola caprino e briciole di amaretti
- Pitina "cisata" con chutney di frutti di bosco e cipolla rossa e crema di pane
- Prosciutto crudo di San Daniele, formaggi e marmellate fatte in casa
- Tartare di vitello al gin, crumble di nocciole e maionese alla rucola

### PRIMI

- Spaghettone all'uovo trafilato al bronzo, cacio pepe e tartufo
- Gnocchi fatti in casa ai mirtilli con ragù di cervo
- Blets di grano saraceno al ragù di cappone
- Orzotto con speck di Sauris, pere e formaggio Asìno

### SECONDI

- Sua Maestà il Frico con polentina morbida
- Goulash di agnello con patate e cavolo nero
- Tagliata di scottona Mazoy Polacca, rucola e patate fritte
- Filetto di manzo cotto a bassa temperatura, panna montata al pepe e insalatina bicolore

### DESSERT

- Panna cotta al bicchiere con topping fatti in casa a scelta
- Tiramisù a modo nostro
- Torta pere e cioccolato fondente con crema alla cannella

Coperto pane ed acqua 2€