










2·9	— Burrata pugliese con peperoncino cornetto .....	9
8	— Crudo di Parma Pio Tosini (24 mesi) con cipolle rosse marinate .....	12
1·8·10	— Tartara di Fassona con frisella e pomodoro fresco condito .....	12
	— Lingua di vitello in baignet, funghi marinati e zucca in agrodolce .....	10
1	— Triangoli croccanti ai finferli, cereali e crema di ceci .....	9
1·6·9	— Lumache in umido e tortino di ceci .....	12
1·2	— Zuppa di cipolle con crostone al parmigiano .....	8
1·2·3	— Gnocchi rustici farciti con porcini in salsa di zucca e porro .....	9
1·2·3	— Ravioli di pasta fresca con zucca, ricotta affumicata e burro nocciola .....	9
1·2·3	— Cannelloni con ovoli e ragù di verdure .....	9
1·2·3·9	— Bigoli al torchio con ragù d'anatra e parmigiano .....	9
1·2·9	— Penne al farro Felicetti con guancialetto croccante, cipolla stufata e pomodoro .....	9

#### Legenda allergeni

1  Cereali	3  Uova	5  Crostaicei	7  Frutta a guscio	9  Sedano	11  Solfiti
2  Latte	4  Pesce	6  Molluschi	8  Soja	10  Senape	

2	— Entrecôte di Angus irlandese tagliata con fior di sale Cornish e medaglioni di patate al rosmarino .....	20
1·10	— Carrè d’agnello in crosta di erbe con <i>ratatouille</i> di verdure .....	20
2·9	— Coscia d’oca in oliocottura con timballo di patate Anna e julienne di sedano .....	22
2	— Piccione disossato, porcini e finferli trifolati ed erbe cotte .....	23
2·9	— Trippa alla parmigiana .....	12
4	— Filetto di branzino al forno con <i>sauté</i> di verdure e Pak-Choi .....	18
2·9	— Cocotte di verdure e formaggio Dobbiaco .....	12
8	— Misticanza con petto di pollo grigliato .....	10
2·5·8	— Misticanza con code di gamberi e formaggio feta .....	12
7	— Arancini di miglio in crosta di mandorle e semi di lino con <i>julienne</i> di verdure .....	12
	— Riso basmati alla curcuma, con <i>sauté</i> di verdure .....	12

Per alcuni piatti utilizziamo prodotti tipici dei presidi Slow Food, per garantire la genuinità e il rispetto del cibo servito

Secondo stagione alcuni prodotti possono essere surgelati ma sempre di primissima qualità