

Menù alla Carta

Antipasti

dai 6.00 ai 7.00€

i nostri salumi con gli agrodolci di stagione,
lumache alla bourguignonne,
gratin di porcini e gorgonzola,
fiori di zucca ripieni di ricotta e funghi con lonza fumè,
involtini di tarassaco e speck in mimosa,
polentina funghi soppressa e ricotta fumè al burro e salvia,
carne marinata in carpaccio su lettino di misticanze

Primi Piatti

dai 7.00 agli 8.00€

ravioli fatti in casa all'orata con burro alle erbe fini,
crespelle al cardo dei prati,
tagliatelle ai porcini ricotta di malga e speck,
gocce di patate al ragù d'anatra,
orzotto ai porcini su cestino croccante di grana,
anelli di zucca al burro e salvia

Menù alla Carta

Secondi Piatti

dagli 11,00 ai 14,50€

ventaglio di petto d'anatra
con composta agrodolce alle mele e verdure,
tagliata di puledro con radicchio e mirtilli all'aceto balsamico,
costata di Angus 3,5€ all'hg,
filetto di maiale alle erbe aromatiche in fondue,
seppioline del pescato di Caorle con piselli,
bocconcini di cervo in salmi,
coscia di pollo marinata alla griglia con salsa diavola

Dolci

4,00€

millefoglie alla crema chantilly,
cremoso al limone e fragole,
semifreddo agli agrumi canditi ricotta cioccolato e Grand Marnier,
tartelletta di frolla integrale con spuma di cioccolato fondente
e ananas allo zenzero,
torta meringa con frutti di bosco caldi,
strudel alle mele e cotogne