

Menù







Per stuzzicare l'appetito

(antipasti freddi)

	€
Ostriche francesi	50,00/kg
	
Scampi dell'Adriatico	110,00/kg
	
Astice preparato in vari modi	100,00/kg
	
Carpaccio di scampi, granita alla mela verde, burro di olio d'oliva	30,00
  	
Gambero blu in pasta kataifi fritto, salsa agrodolce, verdure di stagione	28,00
    	
Carpaccio di cervo, mostarda di mela cotogna e senape, cracker di parmigiano, noccioline miste fritte, gallinacci sott'aceto	18,00
  	
Paté di foie gras d'oca fatto in casa, mostarda di fichi, crema di carote al forno, foie gras d'oca	24,00
   	
















Coccola i tuoi sensi

(zuppe)

Zuppa di aragosta, scampo fritto, panna acida	10,00
    	
Brodo vegetale con rocher di polenta	6,00
	















Regalati un gioioso inizio

(primi)

Raviolo con ripieno di rana pescatrice, pastinaca, salsa di pesce, olio al prezzemolo	19,00
   	
Riso Acquerello, tartare di gamberi rossi, lime	28,00
 	
Gnocco, ragù di vitello, porcino grigliato, fonduta di formaggio di Tolmino	22,00
   	
Zlikrof con ripieno di formaggio skuta, mais, nocciole	18,00
    	













Regali maestrie per palati raffinati

(secondi)

Filetto di trota al burro, orzotto, spinaci, pinoli, polvere di pomodoro	23,00
   	
Filetto di triglia fritto, patate, lime, anice, erba cipollina	16,00
  	
Sella di vitello, tortellone ripieno di funghi gallinacci, scalogno caramellato, riduzione di vitello	25,00
   	
Cosciotto di agnello stufato, polenta, sedano rapa, cipolle rosse sott'aceto	20,00
  	








Ardenti desideri

(piatti Flambé preparati davanti all'ospite)













































































Tortellino con ripieno di aragosta, salsa di granchio, tuberi, alghe wakame	32,00
   	
Filetto di branzino, salsa di capesante, lenticchie nere	32,00
   	
Raviolo ripieno di ricotta e uvetta flambé all'arancia e uvetta	12,00
   	

Per concludere in bellezza

(dessert)

Torta al caramello e nocciole, sorbetto di pere williams, gelatina di pera	8,00
   	
Pavlova con crema alla vaniglia Bourbon, frutta di stagione e sorbetto fatto in casa	8,00
  	
Saluto dalla cucina	5,00

Elenco degli allergeni alimentari:

    	    
GLUTINE	ARACHIDI
    	    
FRUMENTO	SOIA
    	    
SEGALE	SESAMO
    	    
AVENA	LUPINI
    	    
ORZO	SEMI DI SENAPE
    	    
FRUTTA A GUSCIO	PESCE
    	   
    	 
MANDORLE	LATTE
ANACARDI	UOVA
NOCI PECAN	
NOCI DEL BRASILE	