



ANTIPASTI

Tempo di bramito

€ 14,00

Tataki di cervo, insalata di mela, spuma al rafano e crumble al grano saraceno
(Deer tataki, apple salad, horseradish foam and buckwheat crumble)

La vendemmia nell'Baia

€ 14,00

Paté di fegato di pollo con granella di nocciole e insalatina d'uva
(Chicken liver paté with chopped hazelnuts and grape salad)

Mantecato di verde avvolto

€ 14,00

Mantecato di lago con salsa alle cime di rapa e cialda di pane croccante
(Creamed lake fish with turnip top sauce and crispy bread waffle)

Sottosuolo

€ 14,00

Cipolla caramellata, crema di topinambur, noci di macadamia e olio all'aglio nero
(Caramelized onion, cream of topinambur, Macadamia nuts and black garlic oil)

*Per garantire la qualità e la freschezza delle nostre materie prime, alcune vengono abbattute da noi all'origine.
Some of our raw materials are frozen to guarantee quality and freshness.*



PRIMI PIATTI

Scacco matto al pollo

€ 14,00

Paccheri di Gragnano integrali ripieni di ragù bianco di pollo serviti su salsa al cavolfiore
(Wholewheat Paccheri from Gragnano stuffed with white chicken ragù, served with cauliflower sauce)

Raccolto d'Autunno

€ 14,00

Orzotto mantecato al pino mugo, riduzione di rosa canina e lardo
(Barley cooked as Risotto with mountain pine, reduction of rosehip and lard)

Equilibrio dolce salato

€ 14,00

Ravioli di pasta fresca ripieni di zucca con missoltino in saor
(Homemade ravioli stuffed with pumpkin, served with "Missoltino" in saor)

Classico Goloso

€ 16,00

Gnocchi di patate bianche mantecati al burro di malga, parmigiano "Mucche Rosse" e tartufo nero
(Homemade potatoes gnocchi with mountain butter, Parmesan cheese "Mucche Rosse" and black truffle)

Pasta – Fagioli

€ 12,00

Pasta e fagioli
(Pasta and beans Italian style)

*Per garantire la qualità e la freschezza delle nostre materie prime, alcune vengono abbattute da noi all'origine.
Some of our raw materials are frozen to guarantee quality and freshness.*



SECONDI PIATTI

Autumn chicken

€ 18,00

Coscia di pollo ruspante in olio di cottura con castagne, zucca, cipolle Borettane e salsa al melograno
(*Chicken thigh cooked in oil and then browned, served with chestnuts, Borettane onions and pomegranate sauce*)

Vitelloporcino

€ 20,00

Vitello CBT con porcini e puré di sedano rapa
(*Veal CBT with Porcini mushrooms and celeriac purée*)

Cassoeula de Pess

€ 20,00

Cassoeula di pesce di lago
(*Lake fish cooked as "Cassoeula style"*)

Lepre nel campo di cavolo nero

€ 18,00

Salmi di lepre e filetto di lepre con cavolo nero
(*Salmi of hare, hare fillet and black cabbage*)

Tuberi e Radici

€ 14,00

Scorzoneria, crema di carote gialle, yucca fritta e crumble al limone
(*Scorzoneria, yellow carrots cream, fried yucca and lemon crumble*)

*Per garantire la qualità e la freschezza delle nostre materie prime, alcune vengono abbattute da noi all'origine.
Some of our raw materials are frozen to guarantee quality and freshness.*



DESSERT

Sigaro Siciliano € 8,00

Cannolo di frutta secca ripieno di mousse al fico d'India, purea all'arancia e uva spina
(Cannolo of dried fruit stuffed with prickly pear mousse, orange purée and gooseberry)

Coccole di stagione € 8,00

Spugna soffice alle carote, crema di castagne e cioccolato fondente
(Carrots fluffy sponge, chestnuts cream and dark chocolate)

Apple coffee € 8,00

Crocante al caffè, purea di mela e salsa alla cannella
(Crunchy coffee biscuit, apple purée and cinnamon sauce)

Franciscake € 6,00

La nostra torta del giorno
(Our freshly baked cake of the day)

Formaggio € 12,00

Selezione di formaggi
(Selection of cheeses)

Dessert Wines

“Pass the cookies!” – di Leonardo – al calice/glass € 6,00
(80% Verduzzo friulano, 20% Riesling)

NES Passito di Pantelleria 2017 – Cantine Pellegrino – al calice/glass € 10,00
(100% Zibibbo)

Moscato d'Asti – Elio Perrone – al calice/glass € 6,00
(100% Moscato bianco)

*Per garantire la qualità e la freschezza delle nostre materie prime, alcune vengono abbattute da noi all'origine.
Some of our raw materials are frozen to guarantee quality and freshness.*



LA PRIORITÀ: *Il Tempo*

The Priority: The Time

DA NOI: *Quello che Vogliamo impegnare
per Soddisfarvi*

*From Us: Time is the essence. We take our time in preparing dishes
to satisfy you.*

DA VOI: *Quello che Dovete concedervi per
Assaporare il nostro Impegno*

From You: Spoil yourselves, relax and taste our dishes.

Lo Chef:

Alessandro Pigazzi

Accompagnato da: *Clarissa, Luca, Francesco e Mirko*

Il Maitre:

Martin Lukac

Accompagnato da:

Alberta, Luca e Andrea



Per informazioni circa gli allergeni presenti nelle ricette a disposizione in questo esercizio si prega di richiedere, **prima di ordinare il pasto**, l'apposita copia del menù.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

Si informano i gentili clienti che alcune delle materie prime comunemente utilizzate in cucina rientrano tra le sostanze allergiche indicate dalla

Regolamento 1169/2011/CE. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei. Uova e prodotti a base di uova, sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari.

Pesce e prodotti a base di pesce, sono incluse tutte le specie di pesce. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato.

Frutta secca in guscio (mandorle, nocciole, noci e prodotti derivati. Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Anidride solforosa e solfiti.

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*

We would like to inform our customers that some of the raw materials commonly used in cooking are among the allergic substances,

as mentioned in the EU Directive 2003/89/CE.

Grains containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or any hybridized strains or derivatives. Crustaceans and shellfish products.

Eggs and egg based products, includes the eggs of all oviparous species of animals. Fish and fish based products, includes all species of fish.

Peanuts and all peanut based products. Soy and all soy based products. Milk and all milk based products (including lactose), also includes cow,

goat's, sheep and all derivatives. Celery and all celery based products. Mustard and all mustard based products.

Sesame seed products and

all products based on sesame seed. Sulphur dioxide and sulphites.

** Some products could be frozen*

Coperto € 3,00
Cover charge € 3,00