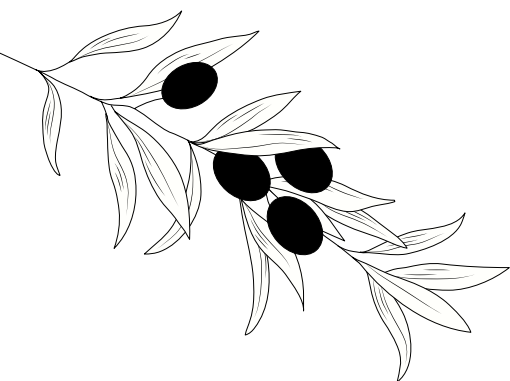




M E N U





*La nostra cucina nasce dall'incontro tra
tradizione e innovazione: valorizziamo
i sapori autentici del territorio,
scegliendo ingredienti freschi e locali,
lavorati con creatività e passione. Ogni
piatto racconta una storia di rispetto
per le radici, amore per la qualità e
voglia di sperimentare, per offrirvi
un'esperienza gastronomica unica.*

Informazioni sugli allergeni?
Il nostro personale di sala sarà lieto di esaudire ogni vostra
richiesta.

Si avvisa la gentile clientela che, lavorando in un'unica cucina,
non si esclude la possibilità di cross-contaminazione da allergeni.

Ai sensi del Reg. UE 1169 | 11

COPERTO 3€



ANTIPASTI

ACCIUGHE ALLA MARINARA FRANCESE

Acciughe del Cantabrico, burro francese montato, pomodoro, origano e focaccia calda artigianale "Fermento"

14

COME IN SPAGNA MA IN FRIULI

Prosciutto crudo San Daniele riserva DOP 24 mesi e pane artigianale tostato all'acqua di pomodoro

14

DEGUSTAZIONE FORMAGGI LOCALI

Tagliere di formaggi locali a km0 accompagnati da confetture e chutney di "Alessio Brusadin Brugnera"

12

ORTO AGRO PICCANTE

Ricotta di malga, giardiniera home made, miele al peperoncino e crackers speziati ai semi

13

PITINA E TERRITORIO

Pitina IGP, Formadi frant con mirtilli e nocciole, pan brioche, aceto balsamico, rafano fresco e chutney di pera Williams e senape

15

DEGUSTAZIONE LOCAL

Degustazione di affettati e formaggi locali per 2 persone accompagnato da confetture (by Brusadin) e focaccia calda artigianale (by Fermento)

30



PRIMI

ESSENZA VENETA

Bigoli in salsa di acciughe, salsa verde, pinoli, limone nero e aglio dolce

16

DOLCE UN PO' SALATA

Vellutata di patate rosse dolci, aglio nero, ricotta di malga e semi di zucca

13

PESCE E ORO

Spaghettone, burro allo zafferano, aringa affumicata, olive, arancia e anacardi

15

IL CORTILE ORIENTALE

Gnocchetto di patate fatto in casa mantecato alla francese, ragù di cortile, salsa di peperone bruciato e crumble al curry

16

PASTA E FAGIOLI

Ditali con crema di fagioli bio, lardo di Sauris e mazzancolle

15





SECONDI

COME UN BACCALÀ

Branzino mantecato, zucchine in savor,
mandorle tostate e salsa verde

22

LA MIA GUANCETTA

Guancetta di manzo cotta a bassa
temperatura, il suo fondo, purè di carote
e liquirizia

24

UOVO IN MALGA

Uovo bio delle Dolomiti, ortaggi di stagione,
fonduta di Formadi Frant

17

SEPPIOLINE ALLA MEDITERRANEA

Seppioline in umido con polveri
mediterranee e crostone di pane caldo

19





PER CONCLUDERE

BROOKIE

Brownie e cookies con gelato alla vaniglia
e sale di Maldon

8

LO SGROPPINO

Sgroppino al limone e basilico, naturalmente
con prosecco DOCG e vodka "Laguna Nord"

6

LE NOSTRE FROLLE

Selezione di frolle fatte in casa con crema
calda e calice di vino passito

12

I FORMAGGI

Tagliere di formaggi locali a km0
accompagnati da confetture e chutney
di "Alessio Brusadin Brugnera"

12





ALLERGENI

I prodotti possono contenere come ingrediente o in traccia i seguenti allergeni:

- Cereali contenenti glutine, quali 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
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, quali mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, noci pecan, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti
- 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per altre informazioni rivolgersi al personale di sala