



LE STAGIONALI - AUTUNNO INVERNO

Autunno

mozzarella fiordilatte, morlacco del grappa D.O.P.,
funghi, zucca, radicchio trevigiano, porchetta
trevigiana D.O.C. 1-7

Norm. Battuta

11,50 15,00

Jacket potatoes

mozzarella fiordilatte, funghi, patate al vapore,
morlacco del grappa D.O.P., pancetta in cottura. 1-7

9,50 13,50

Porco gambero

fiordilatte, zucca, burrata pugliese, code di gambero
argentino* "in porchetta", anacardi tostati, valeriana.
1-2-7-8

11,50 14,50

Radicchio co' l'oca

mozzarella fiordilatte, radicchio trevigiano, porcini,
burrata pugliese, petto d'oca, mirtilli. 1-7

11,50 15,00

Trevigiana D.O.C.

casatella trevigiana D.O.P., radicchio Trevigiano,
porchetta Trevigiana D.O.C., salsa alla senape (a parte).
1-7-10

10,00 14,00

Positano

pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto,
funghi, carciofi, olive Riviera, spianata calabra, grana
padano D.O.P. a scaglie. 1-7

11,00 15,00

Tartufosa

mozzarella fiordilatte, mortadella, burrata, granella di
pistacchi e lamelle di tartufo estivo. 1-7-8

12,50 16,50

Zucca & cavolo

mozzarella fiordilatte, gorgonzola, zucca, cavolo
cappuccio viola (fuori cottura), soppressa vicentina
D.O.P. 1-7

9,90 13,50

Zucca mantovana

mozzarella fiordilatte, zucca, porcini, speck, semi di zucca tostiti 1-7

Norm. Battuta

9,0 14,00

Chiodini e Angus *(solo nel periodo invernale)*

pomodoro, mozzarella fiordilatte, chiodini nazionali, carpaccio di black angus affumicato (in vaschetta), scaglie di grana, misticanza. 1-7

12,50 16,00

Grotta *(solo nel periodo invernale)*

mozzarella fiordilatte, chiodini nazionali, robiola, Tastasal, noci. 1-7-5

12,00 16,00

Pompei

pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte alla vecchia maniera, guanciale e burrata pugliese. 1-7-8

11,50 15,00

O'core mio

mozzarella fiordilatte, melanzane fritte alla vecchia maniera, burrata pugliese, acciughe. 1-7-4

11,00 15,00

L'oca

mozzarella fiordilatte, patate al vapore, carciofini, petto d'oca*. 1-7

11,00 14,00

I'nduja

mozzarella fiordilatte, cipolla viola, 'nduja, Conciato Romano (presidio Slow Food). 1-7

9,50 13,50

Mastrunicola *(anno 600 D.C.)*

mozzarella fiordilatte, guanciale, pepe nero, Conciato Romano (presidio Slow Food), pomodorini confit, basilico fresco. 1-7

10,50 14,00

Speck e fichi *(solo nel periodo autunnale)*

mozzarella fiordilatte, fichi, speck, gorgonzola, noci, Songino. 1-7-5

11,50 15,00

Crudo e fichi *(solo nel periodo autunnale)*

mozzarella fiordilatte, fichi, prosciutto crudo, burrata pugliese, Songino. 1-7

11,50 15,00