

I MENU DEGUSTAZIONE

STAGIONE

Carne salada ⁽⁹⁾ con carpaccio di cachi Persimon marinati e bagnetto di rucola e arance

Vellutata di topinambur e castagne ⁽⁷⁾, chips di Grana e tartufo nero di Acqualagna

Filetto di maialino doppia cottura ^(7,9) con purea di patate e cavolo nero croccante

TERRITORIO

Uovo *sous-vide* ^(3,7) in panatura di farina di Storo, su fonduta di Casolet della Val di Rabbi e tartufo nero

Passerotti /Spätzle ^(1,3,7) di castagne con burro al tartufo nero, Trentingrana, briciole di speck e tartufo nero di Acqualagna

Coniglio disossato ^(3,7,9) alla trentina con soufflé di polenta di Storo e Grana

WILD

Speck di anatra su insalatina di valeriana e clementine al balsamico

Tagliatelle casarecce ^(1,3,9,12) al ragù di capriolo, Parmigiano di vacca rossa e aria di ginepro

Filetto di cervo bardato con speck ⁽⁹⁾ e cappuccio rosso stufato

Menù Stagione: 50€

Menù Territorio: 55€

Menù Wild: 60€

ANTIPASTI

Crostini con lardo rendenese ^(1,11), miele d'acacia e pepe, 10€

Tortino di melanzana alla parmigiana ⁽⁷⁾, pomodoro fondente e spuma di Grana, 14€

Uovo *sous-vide* ^(3,7) in panatura di farina di Storo, su fonduta di Casolet della Val di Rabbi e tartufo nero, 16€

Trancio di pancia di maialino 48 ore *CBT* ⁽⁹⁾ con composta di mela al rosmarino, finocchio e insalata di patate, 14€

Carne salada ⁽⁹⁾ con carpaccio di cachi Persimon marinati e bagnetto di rucola e arance, 15€

Speck di anatra su insalatina di valeriana e clementine al balsamico, 16€

Sarde a beccafico ^(4,7) con spuma di patate 16€

PRIMI PIATTI

I grandi classici:

Puttanesca ^(1,3,4), Amatriciana ^(1,3), Tagliatelle casarecce ^(1,3,9,7,12) al ragù bolognese, Carbonara ^(1,3,7), 17€

Tagliatelle casarecce ^(1,3,9,12) al ragù di capriolo, Parmigiano di vacca rossa, aria di ginepro, 22€

Passerotti /Spätzle ^(1,3,7) di castagne con burro al tartufo nero, Trentingrana, briciole di speck e tartufo nero di Acqualagna, 24€

Vellutata di topinambur e castagne ⁽⁷⁾, chips di Grana e tartufo nero di Acqualagna, 20€

SECONDI PIATTI

Filetto di maialino doppia cottura ^(7,9) con purea di patate e cavolo nero croccante, 22€

Coniglio disossato ^(3,7,9) al forno alla trentina con soufflé di polenta di Storo e Grana, 22€

Filetto di branzino alla livornese ⁽⁴⁾ con pomodoro, olive, capperi, pinoli e profumo d'aglio con patate schiacciate all'olio Evo, 28€

Guancia di vitello brasata allo Chardonnay con crema di broccolo di Torbole e gocce di peperoni, 30€

Filetto di cervo bardato con speck ⁽⁹⁾ e cappuccio rosso stufato, 35€

sous-vide oppure CBT: cottura a bassa temperatura

*: in alcuni periodi dell'anno, finite le scorte del fresco o per difficile reperibilità, questi prodotti potrebbero essere surgelati.

Tutte le nostre pietanze vengono lavorate dal fresco e, per motivi logistici e per garantire un'alta qualità, vengono abbattute e conservate a bassa temperatura. Per consultare la lista allergeni rivolgersi al personale di servizio.