

## *MENU ESTRO*

*Serviamo questo menù per tutti i commensali del tavolo*

*...prima di iniziare*

*Alici marinate. Salsa Bagna cauda, peperone rosso e l'aioli  
Biscotto salato, battuta di Fassona, salsa Gribiche, verdure lattofermentate*

*Zuppa di vongole veraci, gnocchi di stocafisso, olio alle alghe.*

*Bottoni ai radicchi invernali, mou al tuorlo d'uovo, salsa al beurre blanc.*

*oppure*

## *Tagliolino mantecato e tartufo bianco*

*Medaglione di pescatrice in camicia di olive e pomodoro, crumble di taralli, capperi fritti  
salsa alla Puttanesca ( pomodoro, olive e acciughe)*

*Pluma iberica alla gratella, salsa al cavolo verza. coulis di carote gialle rosse e arancio*

*Cremoso ai semi di papavero , biscotto Lienz.  
Succo di uva Fragolino*

.... *per finire*

euro 130.00

*per scelta con tartufo bianco* euro 160.00

*Per accompagnare il menu, Vi proponiamo le nostre selezioni di vino al calice:*

*Cinque assaggi euro 45.00*

## LA CARTA

*Il menu alla carta è disponibile per un minimo di 3 delle seguenti portate a persona*

*Alici marine. Salsa Bagna cauda, peperone rosso e l'aioli*

*Zucca Hokkaido in crema, uovo in camicia gratinato, i porcini trifolati  
ed il nostro olio Evo al tartufo*

*Biscotto salato, battuta di Fassone .Salsa Gribiche .  
Verdure lattofermentate*

*Terrina di porri glassati , salsa alla scarola , cren e caviale di aringa.*

35.00

*Spaghetto fino in riduzione di pesce bianco, polpa di riccio di mare, salsa salmoriglio agli agrumi*

*Bottoni ai radicchi invernali, mou al tuorlo d'uovo.  
Salsa al beurre blanc*

*Zuppa di vongole veraci, gnocchi di stocafisso.olio alle alghe*

*Risotto mantecato alle spezie e "droghe". Elisir di erbe amare*

*(min x 2 ospiti)*

euro 35.00

*Tagliolino mantecato con tartufo bianco*

euro 50.00

*Medaglione di pescatrice in camicia di olive e pomodoro, crumble di taralli, capperi fritti,  
salsa alla Puttanesca ( pomodoro, olive e acciughe di Grado)*

*Suprema di faraona nella sua farcia, riposa nel prato*

*Pluma iberica alla gratella, salsa al cavolo verza. coulis di carote gialle rosse e arancio*

*Vitello al rosa, sottili gelatine di verdura, salsa al tartufo nero pregiato*

euro 40.00

