



# Menu del territorio

## ANTIPASTI

Spuma di patate di dolci di Ovedo con ragù di seppioline alla veneziana e crostone di pane casereccio 16.50

Cestino di pasta sfoglia gratinato alla ricotta e zucchine con prosciutto crudo di San Daniele e salsa allo zafferano 15.50

Il nostro vitello tonnato: spalla di vitello cotta a bassa temperatura con maionese al tonno e fiori di capperi 15.50

Frico croccante dal cuore morbido con speck di Sauris e verdure di stagione in agrodolce 15.50

## PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni di burrata con ragù di carni bianche tagliate a coltello e ricotta affumicata 15.50

Spaghettoni pastificio Ducato d'Amalfi con salsa di pomodoro fresco, basilico e burrata 14.50

Tagliolini al nero di seppia con zucchine, ragù di gamberi e crumble all'arancia e menta 16.50

Conchiglioni con battuto di melanzane, crema di caprino e pinoli 15.50

## SECONDI PIATTI

Trancio di ombrina con polenta abbrustolita e salsa alla vicentina 23.50

Lombo di maialino iberico con purè di patate e mele caramellate 23.50

Filetto di merluzzo alle erbe con tortino di patate e crema di peperoni 23.50

Hamburger di ceci con spinacini saltati e maionese alla senape 16.50





# Local Menu

## APPETIZERS

◉voledo potato mousse with Venetian-style cuttlefish ragout and homemade toasted bread - €16.50

◉Gratinated puff pastry basket with ricotta cheese and zucchini, served with San Daniele raw ham and saffron sauce - €15.50

◉Our Vitello Tonnato: low-temperature slow-cooked veal shoulder with tuna mayonnaise and caper berries - €15.50

◉Crispy "Frico" with a soft heart, served with Sauris speck and seasonal sweet and sour vegetables - €15.50

## FIRST COURSES

◉Burrata cheese-stuffed ravioli with hand-chopped white meat ragout and smoked ricotta cheese- €15.50

◉'Ducato d'Amalfi' Spaghettoni with fresh tomato sauce, basil, and burrata cheese - €14.50

◉Squid ink tagliolini with zucchini, prawn ragout, and an orange and mint crumble - €16.50

◉Conchiglioni pasta with finely chopped eggplant, goat cheese cream, and pine nuts - €15.50

## MAIN COURSES

◉Shi drum fillet with grilled polenta and Vicentina-style sauce - €23.50

◉Iberian pork loin with mashed potatoes and caramelized apples - €23.50

◉Herb-crust cod fillet with potato pie and bell pepper cream - €23.50

◉Chickpea burger with sautéed spinach and mustard mayonnaise - €16.50





# Regionales Menü

## VORSPEISEN

Kartoffelschaum aus Ovoledo mit Tintenfischragout nach venezianischer Art und Crostini aus hausgemachtem Brot €16,50

Blätterteigkörnchen, überbacken mit Ricotta und Zucchini, serviert mit Rohschinken aus San Daniele und Safransauce €15,50

Unser „Vitello Tonnato“: bei niedriger Temperatur gegarte Kalbsschulter mit Thunfisch-Mayonnaise und Kapernblüten €15,50

Knuspriger Frico mit weichem Kern, Speck aus Sauris und süß-saurem Gemüse der Saison €15,50

## ERSTE GÄNGE

Mit Burrata gefüllte Ravioli mit Ragù aus von Hand geschnittenem weißem Fleisch und geräuchertem Ricotta €15,50

Spaghettoni aus der Nudelmanufaktur Ducato d'Amalfi mit frischer Tomatensauce, Basilikum und Burrata €14,50

Tagliolini mit Tintenfischtinte, Zucchini, Garnelenragout und Orangen-Minze-Crumble €16,50

Conchiglioni mit gehackten Auberginen, Ziegenkäsecreme und Pinienkernen €15,50

## HAUPTGERICHTE

Seebarschfilet mit gerösteter Polenta und Sauce alla Vicentina €23,50

Iberisches Spanferkel-Lendenstück mit Kartoffelpüree und karamellisierten Äpfeln €23,50

Kabeljaufilet mit Kräutern, Kartoffelküchlein und Paprikacreme €23,50

Kichererbsen-Burger mit sautiertem Spinat und Senf-Mayonnaise €16,50

