

APERITIVO... BITES E CRUDITÉS

PROSCIUTTO CRUDO DELLA MACELLERIA DORTH DI AVIANO E STRACCIATELLA <i>Prosciutto crudo from the dorth Butcher shop in Aviano and stracciatella cheese</i>	12 €	OSTRICHE <i>Oyster</i>	DA 6 €
MINI BURGER, POMODORO, LATTUGA, MAIONESE FATTA IN CASA E CIPOLLA - <i>Mini Burger, tomato, lettuce, homemade mayo and onion</i>	16 €	SCAMPI <i>Langoustine</i>	6 €
CROSTONE CON PATÉ DI CARCIOFI E PANCETTA STECCATA - <i>crostini with artichoke paté and bacon strips</i>	10 €		
CROSTINI CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO E BURRO DI NORMANDIA - <i>Crostini with Cantabrian anchovies and Normandy butter</i>	10 €		
CROSTINI CON PORCHETTA - <i>Crostini with porchetta</i>	10 €		

À LA CARTE / DINING

ANTIPASTI / STARTERS

VITELLO TONNATO CON CAPPERI - <i>Veal with tuna sauce and capers</i>	17 €
UOVO DI MONTAGNA 65° CON SPUMA AL PARMIGIANO - <i>Mountain Egg 65° with parmesan mousse</i>	16 €
CEVICHE DI PESCE BIANCO, ROCOTO, MAIS CROCCANTE E LECE DE TIGRE* - <i>White fish cheviche, Rocoto chilli, crispy corn and Lece de tigre</i>	20 €
SALMONE MARINATO, CREME FRAICHE E INSALATA RICCIA* - <i>Marinated Salmon, crème Fraiche, and curly salad</i>	19 €
PROPOSTA DELLO CHEF * - <i>Chef's suggestion</i>	DA 16 €

PRIMI PIATTI / PASTAS

SPAGHETTO DEL PASTIFICIO GENTILE CON CARCIOFI ARROSTITI, PATATA LIQUIDA E PECORINO <i>Pastificio Gentile's spaghetti with roasted artichokes, liquid potato and pecorino cheese</i>	17 €
MEZZA MANICA DEL PASTIFICIO GENTILE COZZE E POMODORO - <i>Pastificio Gentile Mezza manica with mussels and tomato</i>	18 €
PAPPARDELLE CON CIME DI RAPA, CALAMARI E OLIO AL TIMO* - <i>Pappardelle with turnip greens, squid and thyme oil</i>	18 €
ELICOIDALI CON RAGÙ BIANCO - <i>Elicoidali with white meat souce</i>	18 €
PROPOSTA DELLO CHEF * - <i>Chef's suggestion</i>	DA 18 €

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

CONIGLIO CBT CON KALE, CIPOLLA DORATA E POMODORO SEMI SECCO - <i>CBT Rabbit with kale, golden onion and semi-dried tomato</i>	29 €
BACCALÀ (CARBONARO) CON PATATA LIQUIDA, PORRO E SALSA KAESHI - <i>Codfish " Carbonaro " with liquid potato, leek and kaeshi sauce</i>	30 €
MANZO MARINATO CON ZUMA DI ZUCCHINA, BROCCOLI E LA SUA SALSA - <i>Marinated beef with zuma zucchini, broccoli and its sauce</i>	26 €
INDIVIA GRIGLIATA E GRATINATA CON SALSA DI MISO AL MANDARINO E SEMI DI SESAMO - <i>Grilled and gratin endive with tangerine miso sauce and sesame seeds</i>	18 €
PROPOSTA DELLO CHEF * - <i>Chef's suggestion</i>	DA 30 €

SELEZIONE CRUDI / CRUDITÉS

SCAMPO * - <i>Langoustine</i>	6 €
OSTRICA - <i>Oyster</i>	DA 6 €

CONTORNI / SIDE DISHES

MISTICANZA ORIENTALE - <i>Oriental mixed salad</i>	8,00 €
PATATE ARROSTO - <i>Roasted potatoes</i>	8,00 €

DOLCI / DESSERT BY CHEF ANGELO PAVONE

TIRAMISÙ *	9,00 €
CHEESECAKE*	9,00 €
TARTE TATIN *	10,00 €
DOLCE DEL GIORNO *	10 €