

APERITIVO... BITES E CRUDITÉS

COCKTAILS DA 9 € CALICE VINO DA 7 €

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 €		

À LA CARTE / DINING

ANTIPASTI / STARTERS

VITELLO TONNATO CON CAPPERI - <i>Veal with tuna sauce and capers</i>	17 €
FIORI DI ZUCCHINA AL FORNO RIPIENI DI RICOTTA, LIME E BASILICO CON INSALATINA DI PEPERONI GRIGLIATI - <i>Zucchini flowers with ricotta cheese and grilled peppers</i>	16 €
TOMBARELLO TATAKI CON MAIONESE ALLA CURCUMA, TACCOLE, SEDANO E RAVANELLI* - <i>Bullet tuna with curcuma mayo, snow peas, Celery and radishes</i>	20 €
SALMONE SASHIMI CON ZENZERO, SCOTTATO CON OLIO AL SESAMO E SALSA DI SOIA AGLI AGRUMI* - <i>Sashimi Salmon with Ginger, seared with sesame oil and citrus soy sauce</i>	19 €
PROPOSTA DELLO CHEF * - <i>Chef's suggestion</i>	DA 18 €

PRIMI PIATTI / PASTAS

FUSILLI CON PESTO DI MELANZANE, PINOLI, MENTA E PARMIGIANO E TARTARE DI PESCE BIANCO* <i>Fusilli pasta with aubergine pesto, pine nuts, mint, Parmesan cheese and white fish tartare</i>	19 €
LINGUINA CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE* - <i>Linguina with clams and bottarga of Muggine</i>	18 €
PENNONE CON POMODORO DATTERINO GIALLO E ROSSO E RICOTTA SALATA - <i>Pennone with yellow and red datterino tomato and salted ricotta</i>	16 €
PAPPARDELLA DI GRANO DURO CON ASPARAGI E SALSICCIA DI VITELLA - <i>Durum wheat pappardella with asparagus and veal sausage</i>	18 €
PROPOSTA DELLO CHEF * - <i>Chef's suggestion</i>	DA 19 €

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO - <i>Grilled beef tenderloin with roasted potato</i>	30 €
LA NOSTRA COTOLETTA - <i>Milanese veal cutlet</i>	28 €
PESCE BIANCO CBT CON SALSICIA ALLA MEDITERRANEA (POMODORO, BASILICO, CAPPERI E ORIGANO)* <i>CBT white fish with Mediterranean sauce (tomato, basil, capers and oregano)*</i>	26 €
POLPO GRIGLIATO CON SALSICIA ALLE FAVE E CHIPS DI GUANCIALE* - <i>Grilled octopus with bean sauce and pork skin chips*</i>	25 €
ASPARAGI GRIGLIATI CON SALE DI SHIRO MISO E SUCCO DI YUZU - <i>Grilled asparagus with shiro miso salt and yuzu juice</i>	15 €
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 €
PATATE ARROSTO - <i>Roasted potatoes</i>	8 €

DOLCI / DESSERT BY CHEF ANGELO PAVONE

TIRAMISÙ *	10 €
CHEESECAKE*	10 €
TARTE TATIN *	10 €