

## Antipasti

### POLLO IN SAOR

petto di cortile, leggermente fritto, marinatura di cipolla, uvette, pinoli  
21-

### FEGATO DI AGNELLO

da pascolo, marinato  
23-

### SFOGLIA CAMELLATA

ai funghi porcini, caldo e freddo di Padano  
19-

### VEGETALE BRASATO

secondo raccolto, laccato al fieno, formaggio in abbinamento  
19-

## Primi Piatti

### RISOTTO

di alloro e "rovinassi"  
19-

### CREMA DI PATATE

cannella, Pecorino delle venezie a scaglie  
16-

### PASTA FARCITA

al ragù d'anatra battuto al coltello  
19-

### SPAGHETTI DI BARBABIETOLA

crema di rafano  
18-



## Secondi Piatti

### GALLINA SOTTO SALE

servita in cocotte (per 2 persone)

63-

### AGNELLO SUFFOLK

arrostito al ginepro

28-

### FARAONA BIANCA

arrotoata, farcia di castagne

27-

### ANATRA GERMANATA

in intingolo all'aceto balsamico Giusti

29-

### MAIALE PETRAIN

pancia cotta nel miele di Argine Dese, zucca marinata nell'anice stellato

28-

### ❖ DAL RACCOLTO

### PATATE VENETE

alle erbe

5-

### PADELLINA DI VERDURE

secondo raccolto

5-

