

## Antipasti

### SFOGLIA CAMELLATA

al radicchio tardivo di treviso, caldo e freddo di Padano

17-

### UOVO

Pochè, servito su crema di patate e cannella

16-

### LINGUA

di manzo locale, salmistrata

16-

### POLLO IN SAOR

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

18-

## Primi Piatti

### RISOTTO

di "rovinassi" (min 2. persone)

18-

### RAVIOLI

di faraona bianca, brodo di cipolla

16-

### PAGLIA E FIENO

tagliatelle di pasta all'uovo, stirate a mano, burro al fieno, crosta di pane croccante con olio al fieno

16-

### GNOCCHI DI RICOTTA

Fioretta, crema di vegetale secondo raccolto

16-



## Secondi Piatti

### FILETTO DI MANZO

In crosta di pane, culatello, funghi (per 2 persone, secondo disponibilità)

102-

### AGNELLO SUFFOLK

arrostito al ginepro

26-

### MAIALE PETRAIN

in panatura di semi, confettura di pomodoro

26-

### FARAONA BIANCA

in "pevarada"

24-

### ANATRA GERMANATA

in intingolo all'aceto balsamico Giusti

26-

### GALLINA SOTTO SALE

servita in cocotte (per 2 persone)

63-

### ❖ DAL RACCOLTO

### PATATE VENETE

alle erbe

5-

### PADELLINA DI VERDURE

secondo raccolto

5-

