

Salvia Fritta / 12 euro
crema di robiola, albicocche e
acciughe del *Mar Cantabrico*^{1,3}

Millefoglie di pane carasau / 12
trota affumicata *troticoltura Trota Alpina Stefani*
zucchine julienne burro salato di malga all'erba cipollina,^{1,7,9}

Fiori di zucca / 12
ripieni di formaggi freschi, crema di peperoni e guancialetto croccante^{4,7,14}

Carpaccio di Manzo Marinato / 12
cipolla caramellata, pomodorini confit, cavolo viola
senape francese di *Djion*^{8,9,10,11,}

Gnocchi di ricotta / 12
crema di datterini rossi, finocchietto selvatico
e chips di grana alle mandorle^{1,3,7}

Parmigiana di melanzane fresca / 12
bufala di campana dop, datterini gialli e rossi
e crema al basilico^{4,7,8,14}

Ravioli / 12
al ragù di cortile, pesto di zucchine alla menta
stracciata di burrata e balsamico di *Modena*^{1,3,7}

Gaspacho di piselli / 12
yogurt greco allo zafferano di Rotzo, cipolla di *Tropea* caramellata
e croccante di pasta fillo^{3,7}

Filetto di Manzo az.agr. Juvenilia, Schio / 22^{7,10}
con patate di valle al forno e coulis di mele e pepe verde

Salmerino / 20
troticoltura Stefani della Valle dei Laghi
olive Taggiasche, capperi di Pantelleria e verdure estive^{4,7,8,14}

Vitello Tonnato / 20
Vitello az. agr. Peter's Farm, foglie di capperi e tegoline dell'orto^{3,7}

Selezione di Formaggi / 18
marmellate e mostarde fatte da noi^{7,10,11,12,}

Fried Sage / 12 euro

Cream of robiola cheese, apricot
and anchovies from the *Cantabrian sea* ^{1,3}

Marinated Beef / 12 euro

caramelized onion, purple cabbage, confit tomato and french whole mustard from *Djion*, ^{1,7,9}

Bufala cheese / 12 euro

eggplant, pepper, radish and basil ^{4,7,14}

The Selection / 12 euro

Raw Ham from *Montagnana*, Spek from *Asiago*,
Sopressa from *Posina* and jam of the day ^{8,9,10,11,}

Gnocchi of ricotta cheese / 12 euro

cream of tomato, wild fennel
and chips of grana cheese and almond ^{1,3,7}

Spaghetti Pasta / 13 euro

cream of potatoes filled saffron and bottarga of mullet ^{4,7,8,14}

Green Tagliatelle pasta / 12 euro

nettles, zucchini, burrata cheese,
crumbe of toasted bread ^{1,3,7}

Maccheroncini pasta / 12 euro

ragù of veal, rosemary and thyme ^{1,3,7}

Sirloin of beef / 22 euro ^{7,10}

potatoes and sauce of apple and green pepper

Artic char / 20 euro

olives from Taggia, capers from Pantelleria e vegetable ^{4,7,8,14}

Egg pochè / 20 euro

cream of carrots, spring onion, fried zucchini flowers and chickpeas ^{3,7}

Selection of local cheese / 18 euro

marmelade and mustard homemade ^{7,10,11,12,}