



Menu

Antipasti

Calamaretti rosolati serviti con una purea di ceci

1, 14

Fettine di Fassona con salsa mousseline al tartufo

3

Capasante rosolate con asparagi bianchi, chips al carbone vegetale e cioccolato bianco salato

1, 7, 14

Crema di zucca astice rosolato burrata e piccoli crostini ai capperi

1, 2, 7

Carciofo romano al forno con scaloppa di foie gras e balsamico

12

Pannocchie di patate e porri arrostiti con salsa cacio e pepe, baby corn e cipolla rossa

7

Primi Piatti

Spaghetti alla chitarra con farina del Podere Forte con cipollotti e guanciale

1, 3, 7

Gnocchetti di patate allo zafferano astice e lime

1, 2, 3, 7

Risotto con caprino, polvere di ribes e aceto balsamico (almeno per 2 persone)

7, 12

Lasagnetta con ragù di gamberi, mazzancolle burrata e cime di rapa

1, 2, 3, 7

Bottoni ripieni alle capesante con crema di pomodoro giallo e olio di zucca

1, 3, 7, 14

Plin di manzo ed erbe su riduzione al vino rosso, salsa al parmigiano e tartufo nero

1, 3, 7, 14

Pietanze

Piccione cotto e presentato in tre versioni

1, 3, 7, 12

Piccola frittura di scampetti e calamari con carciofi

1, 2, 7, 14

Taglio di Ricciola in crosta di alga nori con salsa e carote viola

4, 6

Faraona del Podere Forte con topinambur

7

Filetto di Rombo con cavolo kale in crema e fritto

1, 4, 7

Lingotto di vitello avvolto nella pancetta, salsa al vino bianco, polvere di salvia, patate e scalogno

7, 12

** Prodotto abbattuto da fresco e portato alla temperatura di meno 40°*

*Prodotto congelato in alcuni momenti dell'anno per la non reperibilità del fresco



Vini spumanti al bicchiere

Franciacorta brut Bredasole
Champagne brut premiere cuvée Bruno Paillard
Champagne Comte de Montaigne Rosè Grande Réserve

Dessert

Zuppetta di mandorle con frutti rossi e gelato al pistacchio (*gluten free*) 7, 8

Sorbetto arance rosse

Semifreddo al gianduia con tartare di mango e croccante alle nocciole (*gluten free*) 7, 8

Meringa con ganache al cioccolato con sorbetto al cacao (*gluten free*) 3, 7, 8

Millefoglie con crema allo zabaglione e fragole al vin cotto 1,3,7

Piccoli strudel di prugne e pinoli con gelato alla vaniglia 1,3,7,8

Soufflé glacé alla arancia (*gluten free*) 3, 7, 8

Vini abbinabili

Moscato Rosa Praepositus Abbazia di Novacella

Vinalia da uve Moscato Giallo Cantina di Bolzano

Kerner Passito Praepositus Abbazia di Novacella

Recioto della Valpolicella Ilatum

Barolo Chinato fratelli Rovero

Carignano del Sulcis Passito Amentos

Allergeni

- ¹ **Cereali** contenenti glutine
- ² **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- ³ **Uova** e prodotti a base di uova
- ⁴ **Pesce** e prodotti a base di pesce
- ⁵ **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- ⁶ **Soia** e prodotti a base di soia
- ⁷ **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- ⁸ **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci
- ⁹ **Sedano** e prodotti a base di sedano
- ¹⁰ **Senape** e prodotti a base di senape
- ¹¹ **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- ¹² **Anidride solforosa e solfiti**
- ¹³ **Lupini** e prodotti a base di lupini
- ¹⁴ **Molluschi** e prodotti a base di molluschi