

Antipasti	€
POLPO ARROSTITO Carciofi, salsa piccante e latte di cocco	16,00
BROCCOLO DI BASSANO BARBECUE con cremoso al Castel	13,00
TARTARE "IN BRODO" Salsa verde Chips di Patata viola	16,00
TACOS CON FARINA DI POLENTA BIANCO PERLA con gallina in saor di verdure e ketchup di mele	13,00
"Radici"	
"BACCALA' MANTECATO" RICETTA TRADIZIONALE Cialda croccante di polenta di Storo	14,00
Le mezze porzioni vengono calcolate al 60%	
Coperto	4,00
Primi	
TORTELLINI Robiola di capra Perenzin, Crescione e ristretto di gallina	13,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA Ragù di Faraona, peverada e Curcuma fresca	14,00
GNOCCHI DI PATATE E RAPA ROSSA Monte Veronese e Petto d'Oca	13,00

VOLEVO PASTA E FAGIOLI 14,00
Spaghettoni "Benedetto Cavalieri"
cotti in acqua di Fagioli piccante
e Aglio rosso di Sulmona

RISOTTO CARNAROLI "LA FAGIANA" 13,00
Mandorle Armellina,
Lumache in umido e concentrato di Car a persona
minimo per due persone

LASAGNA DI PASTA FRITTA 14,00
con farina di segale, Carciofi e
carpaccio di baccala'

Secondi €

FILETTO DI PEZZATA ROSSA AL SALE 26,00
Olio caldo al timo e patate "Vigliacche" ia persona
minimo per due persone

"MAIALINO" 28,00
Hummus di Fagioli veneti,
Aglio nero fermentato e Wasabi

"RADICCHIO VERDON IN TEMPURA" 21,00
Chèvredou infornato, infuso ai fiori di Ibisco
e frutti rossi

PAINT IT BLACK 23,00
Seppie al nero, polenta rossa del Doge
e Foie gras affumicato

PREGIATO BACCALA' MORRO ISLANDESE 28,00
Cipolla rossa in saor, Crema al latte ridotto
e Pistacchi

Dolci €

TIRAMISU' CLASSICO DELLE BECCHERIE 6,00

TIRAMISU' SBAGLIATO 7,50

Spuma mascarpone,
polvere di croccante, pane al caffè
e gelly al prosecco

PANE DOLCE 8,00

Crema ghiacciata alla noce pecan
e mandarini

OGGI SORBETTO... 6,00

"SOPA COADA" 8,00

Passion fruit, zenzero e gocce di cioccolato
