

PROPOSTE DI MENU' AUTUNNO INVERNO

Componi il tuo menù scegliendo 2 antipasti, 2 primi e 2 secondi dai piatti della disponibilità stagionale. Contorni, dessert e bevande sono inclusi.

ANTIPASTI

- Selezione di salumi con verdure marinate - Morbidelle d'oca con porcini e polenta di riso
- Carpaccio di carne salata con champignon e scaglie di pecorino - Petto d'oca alla trevigiana
- Morbidelle di vitello al radicchio
- Soppressa, polenta e funghi
- Polenta del Re
- Tortino al radicchio su crema di formaggi e Cecina De Leon
- Salame cotto all'aceto balsamico
- Assaggi di radicchio
- Salsiccia, polenta e funghi
- Baccalà mantecato
- Tartare di manzo

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle al ragù di capriolo
- Pappardelle all'anitra
- Bigoi al ragù di puledro
- Gnocchi ai porcini su crema di formaggi
- Risotto al radicchio e petto d'oca affumicato
- Tagliolini con ragù di vitello e porcini
- Risotto all'isolana
- Maccheroncini con salsa di noci e sfilacci
- Ravioli cacio, pepe e guanciale
- Gnocchi di zucca con chiodini e bresaola
- Risotto ai porcini
- Gnudi burro salvia e pecorino (gnocchi di ricotta e spinaci)
- Tortelli di zucca con ricotta affumicata

SECONDI PIATTI

- Spezzatino di cervo
- Bocconcini d'anatra con castagne
- Petto d'oca alla senape
- Guancia di manzo brasata

- Filetto di cervo con porcini
- Spezzatino d'asino
- Spalla di vitello al forno
- Anatra alla "Duchesse De Bourgogne"
- Rotolo di coniglio al radicchio
- Cosciotto d'agnello al forno
- Baccalà alla vicentina

INOLTRE LE NOSTRE PROPOSTE ALLA GRIGLIA DA CONCORDARE CON LO CHEF

Aperto tutti i giorni dalle 18.00 alle 01.00, domenica anche a pranzo dalle 12.00 alle 15.00