

La Tartare di Fassona Battuta al Coltello con Uova di Quaglia
Fassona Tartare Knocked with Quail Eggs

Il Culatello di Zibello con Tortino alle Cipolle di Tropea con Fonduta di
Formaggi di Tartufo Nero
Zibello's Culatello with Tropea Onion Patty with Black Truffle Cheese Fondue

I Paccheri Ripieni di Stracciatella di Bufala con Crema di Pomodoro Pachino
Paccheri Stuffed with Bufala's Stracciatella with Pachino Tomato Cream

La Lasagnetta con Radicchio Tardivo e Pancetta Nostrana Croccante
Lasagne with Treviso red Radicchio (salad) and Crispy Local Bacon

Il Filetto di Vitello da Latte Cotto a Bassa Temperatura, in Salsa di Refosco
e Crema di Patate Dolci
*Low temperature cooked Veal Fillet, in Refosco red wine sauce and cream of
sweet Potato*

La Mousse al Cioccolato con Coulisse di Lamponi in Cialda Biscottata
Chocolate Mousse with Raspberries Coulisse and Biscuit wafer

Caffè e piccola biscotteria della nostra cucina
Coffee with special Biscuits

Acqua minerale Naturale e Frizzante
Natural and sparkling mineral water

Vino Bianco e Rosso selezionato nella nostra Cantina
Selection of White and Red Wines from our Cellar

La tariffa a persona Euro 65,00 – Price per person Euro 65,00
Prenotazione di minimo n. 10 persone - Minimum booking 10 persons