



Lo staff di cucina e sala desidera darvi il benvenuto

SAPORI DI TERRA E MARE

■ ANTIPASTI

Carne salada con insalata d'uva e fichi secchi 5-12	€ 13,00
Porcini con polenta alla griglia e salame cotto 12	€ 14,00
Tortino di radicchio al forno con guanciale 12	€ 15,00
Salmone affumicato con cuore di carciofo e formaggio Cantadou 4-7	€ 15,00
Gamberi padellati con prugne farcite di mandorle, pancetta e misticanza 2-8	€ 16,00

■ PRIMI PIATTI

Tagliolini all'uovo con ragù di coniglio 1-3-7	€ 14,00
Risotto Carnaroli mantecato con zucca e gorgonzola dolce (<i>min. 2 pax</i>) 7-9	€ 14,00
Crema di fagioli con funghi misti e grano saraceno tostato 1-6-9	€ 14,00
Tagliatelle con radicchio rosso di Treviso e noci 1-3-5	€ 15,00
Linguine con vongole e bottarga di muggine 1-4-14	€ 16,00

■ SECONDI PIATTI

Tofu alla pizzaiola con contorni di stagione 1-6-9-10-11	€ 18,00
Filetto di branzino al forno con spinaci e giardinetto di verdure 4	€ 24,00
Polpo sautéé su crema di fagioli di Lamon, pomodoro datterino e crostone di polenta 4-9	€ 24,00
Calamari alla griglia su letto di polenta morbida e radicchio grigliato	€ 24,00
Tagliata di manzo con rucola, Asiago DOP e patate al rosmarino 7	€ 25,00

DOLCI TENTAZIONI

Tiramisù Relais Monaco 3-7-8	€ 8,00
Sacher con salsa ai frutti di bosco 1-3-5-7-8	€ 8,00
Crema catalana alla vaniglia bourbon e limone 1-3-7	€ 8,00
Tortino alla zucca con crema alla vaniglia e lamponi 1-3-7-8-11-12	€ 8,00
Assortimento di formaggi del territorio con mostarde fatte in casa 7-8-12	€ 10,00
Crepes Suzette con gelato alla vaniglia 1-3-7-8	€ 12,00

ALLERGENI

1. Glutine **2.** Crostacei **3.** Uova e derivati **4.** Pesce **5.** Arachidi e derivati **6.** Soia **7.** Latte e derivati
8. Frutta a guscio **9.** Sedano **10.** Senape **11.** Semi di Sesamo **12.** Anidride solforosa e solfiti **13.** Lupini **14.** Molluschi

Alcuni piatti possono essere preparati con prodotti surgelati | Coperto e servizio € 4,00 p.p.