



Lo staff di cucina e sala desidera darvi il benvenuto

SAPORI DI TERRA E MARE

■ ANTIPASTI

Brie in crosta con misticanza, semi di zucca e olive taggiasche 1-3-7	€ 13,00
Crema di radicchio rosso di Treviso e speck con cialde di grana 7	€ 14,00
Culatello di zibello con confettura di pere e gorgonzola 7-12	€ 15,00
Salmone affumicato con radicchio rosso di Treviso, mandorle e scamorza affumicata 4-5-7	€ 14,00
Baccalà mantecato con polentina morbida 4-7	€ 15,00

■ PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli 1	€ 14,00
Risotto Carnaroli mantecato con radicchio rosso di Treviso (<i>min. 2 pax</i>) 7	€ 14,00
Gnocchetti di zucca su vellutata di formaggio al tartufo 1-7	€ 15,00
Ravioli di magro con crema di rape e scampi al brandy 1-4-7	€ 16,00
Spaghettoni di semola con broccoli, acciuga, bottarga e cozze 1-4	€ 16,00

■ SECONDI PIATTI

Cotoletta di sedano rapa con radicchio alla piastra e insalata di arance all'aneto 1-9	€ 18,00
Coscette d'anatra al curry con mele e riso basmati 7	€ 23,00
Filetto di manzo con patate al forno e radicchio grigliato	€ 27,00
Cuore di merluzzo al vapore con crema di broccoli, tartufo nero e sesamo 4-11	€ 24,00
Fritto misto dell'Adriatico con verdure e salsa tartara 1-3-4	€ 26,00

DOLCI TENTAZIONI

Tiramisù Relais Monaco 3-7-8	€ 8,00
Pan di Spagna con crema al cioccolato e waffle croccante 1-3-5-7-8	€ 8,00
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco 1-3-7	€ 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.