



Lo staff di cucina e sala desidera darvi il benvenuto

SAPORI DI TERRA E MARE

■ ANTIPASTI

Flan di carletti su crema di formaggio erborinato con filangè di speck croccante 3	€ 12,00
Asparagi bianchi di Badoere con mimosa d'uovo 4-12	€ 14,00
Tartare di sorana con crudité di asparagi 2-3	€ 15,00
Capesante spadellate al Brandy con insalatina di puntarelle 1-2-5-9	€ 15,00
Filettini di triglia con pomodorini alla provenzale e misticanza primaverile 4-5	€ 15,00

■ PRIMI PIATTI

Zuppa di farro perlato con tarassaco e pane ai semi aromatizzato al finocchietto 3-5-9-14	€ 13,00
Linguine cacio e pepe con pistacchi tostati 1-2	€ 14,00
Ravioli di magro su crema di bruscardoli e formaggio di pecora 3-8-9	€ 16,00
Risotto con asparagi e gamberi 3-9	€ 18,00 p.p.
Spaghettoni con scampi, bottarga di muggine e caviale di trota 3-8	€ 20,00

■ SECONDI PIATTI

Mosaico di verdure con crema di rapa rossa e sesamo nero 7	€ 15,00
Costolette d'agnello scalzato scottadito con fondo di carciofo e pomodoro grigliato 7	€ 24,00
Tagliata di manzetta prussiana con asparagi verdi e roesti di patate	€ 24,00
Moscardini in guazzetto leggermente piccanti con polentina gialla bramata 4-13	€ 22,00
Filetto di dentice al forno con agretti freschi e pomodorini confit 3	€ 26,00

DOLCI TENTAZIONI E FORMAGGI

Tiramisù Relais Monaco 2-3-9-14	€ 8,00
Millefoglie con crema pasticcera e fragole 2-3-9-14	€ 8,00
Cheesecake al lime con salsa al mango 1-2-3-9-14	€ 8,00
Assortimento di formaggi del territorio con mostarde fatte in casa 3-11	€ 10,00
Crepes suzette con gelato alla vaniglia 3-14	€ 12,00

ALLERGENI

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

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