



Lo staff di cucina e sala desiderano darvi il benvenuto

SAPORI DI TERRA E MARE

■ ANTIPASTI

Sformatino di patate grezze e radicchio con crema di Montasio e mandorle tostate 2-3-14	€ 13,00
Petto d'oca affumicato con zeste di arancio biologico e valeriana 13	€ 16,00
Battuta di fassona piemontese con salsa verde, rafano e pane carasau 2-3-7-9-11-13	€ 18,00
Baccalà mantecato e schie all'olio e limone con polentina bramata 4-5-6-9	€ 17,00
Capesante scottate con sesamo, zucca e zenzero in cialda di pasta fillo 3-5-8	€ 18,00

■ PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli alla Veneta aromatizzata al rosmarino e pancetta croccante 3-9-12-13-14	€ 14,00
Cappellacci di zucca e amaretto al burro nocciola e tartufo 3-9-12-14	€ 16,00
Tagliatelle fatte in casa con ragout d'anatra e olio al timo limoncino 2-3-7-9-14	€ 17,00
Risotto con radicchio rosso di Treviso e ragout di rana pescatrice (min. 2 pax) 3-5-12	€ 18,00 p.p.
Bavette con gamberi, acciughe del Cantabrico e broccolo romano 3-8-9-13	€ 18,00

■ SECONDI PIATTI

Seitan al limone con zucchine trifolate e patate al vapore aromatizzate all'erba cipollina	€ 18,00
Faraona al forno con sedano rapa e broccolo violetta 12-13	€ 20,00
Brasato di manzo al Cabernet Franc con erbetto e coste d'argento 13	€ 22,00
Filetto di San Pietro alla mediterranea con patate al forno e radicchio grigliato 5	€ 25,00
Spigola scottata al pepe nero con crema di topinambur, carciofo al Prosecco e zucca 13	€ 25,00

DOLCI TENTAZIONI

Tiramisù Relais Monaco 1-2-3-9-13-14	€ 8,00
Torta pere e cioccolato con crema chantilly 1-2-3-9-14	€ 8,00
Crema catalana al pistacchio con frutti di bosco 2-3-7-13-14	€ 8,00
Dolce alle castagne con salsa al mango e ribes 1-2-3-9-14	€ 8,00
Crepes suzette con gelato alla vaniglia 1-2-3-7-9-14	€ 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