

BISTRO-TECA

proposte informali, da accompagnare all' aperitivo o per un
leggero e veloce lunch

SALUMI

Tagliere di salumi misti locali, piccolo	€ 12,00
Tagliere di salumi misti locali, medio	€ 18,00
Pitina (Presidio Slow Food F.V.G.)	€ 7,00

FORMAGGI

Selezione di formaggi dalle diverse provenienze	€ 15,00
Grande degustazione di 10 formaggi	€ 25,00

*i formaggi vengono accompagnati con confetture,
frutta, o miele in abbinamento*

ESCARGOTES

Cocotte di escargots alla bourguignonne	€ 10,00
-----------------------------------------	---------

PESCE

Acciughe Ortiz, crostini, burro di Normandia	€ 9,00
Carpaccio di tonno rosso, burro affumicato	€ 16,00
Baccalà mantecato	€ 7,00
Ostrica singola (cal.3)	€ 3,50

CARNE

Battuta di fassona Piemontese	€ 14,00
Carpaccio di prussiana, crema di capperi, acciughe	€ 13,00

VEGETALI-SOTT'OLII

Erbe spontanee della Carnia, raccolte a mano	€ 8,00
Giardiniera croccante	€ 7,00
Pappa di pomodoro, timo e stracciatella	€ 9,00

RISTO-TECA

piatti intriganti, contrasti di temperature e profumi, la cura dei dettagli per valorizzare la qualità

PASTE

Spaghetti freddi in bottiglia, gamberi, pistacchio, bisque	€ 15,00
Tortelli cacio&pepe, curry, rosmarino, tartufo	€ 16,00
Melanzana cotta al vapore, crema di pomodoro confittato, crema di Padano, basilico bianco	€ 9,00
Risotto con broccolo, triglie, straciatella	€ 16,00
Pappa al pomodoro, timo, acciughe Ortiz, straciatella	€ 10,0

DALLA TERRA

Manzetta all' Inglese, burro ai porcini e aglio nero	€ 18,00
Vitello "Inscatonnato", capperi liquido,	€ 16,00
Il Piccione, terrina di 5/4, sedano rapa, verdure al vapore	€ 24,00
Petto d' anatra, albicocche, liquirizia	€ 18,00
Coniglio.....	
Wagyu con patate al limone, (50 gr)	€ 21,00
Flat Iron Steack, Bourbon whisky sauce (300 gr)	€ 20,00
Cocotte con foie gras, crema di patate di montagna	€ 20,00

DALL' ACQUA

Branzino, taccole, puntarelle croccanti	€ 18,00
Polpo, zucchine e zafferano	€ 18,00
Cappasanta cruda,cotta,pepperoni,fava tonka,finocchietto	€ 16,00
Salmon Sockeye selvaggio, burro affumicato erba cipollina	€ 14,00
Il branzino affumicato si tuffa nella burrata	€ 13,00
La seppia che voleva diventare un Tonno	€ 17,00
La corsa della Sarde: sarde in saor, panatura di pinnoli Pisa	€ 9,00
Scampi crudi e sale Maldon	€ 15,00
Carpaccio di tonno rosso	€ 16,00
Tartare di gamberi viola, zest d' arancia	€ 15,00

LIEVITATO SALATO E VEG

un percorso di proposte su basi lievitate, con accattivanti materie prime, ma anche proposte vegetali sapientemente combinate

FOCACCIE MINU BURGER

Club House Sandwich "half-moon"	€ 14,00
Mini burger di foie gras, pera, cipolla e pistacchio caramellati	€ 14,00
Focaccia acciughe, broccolo, cime di rapa e stracciatella	€ 17,00
Vegetarian focaccia, solo vegetali e stracciatella	€ 17,00
Focaccia cotto artigianale tostato, cren, formaggio latteria, senapi	€ 17,00
Focaccia bufala e Prosciutto crudo min. 24 mesi	€ 17,00

ORTO IN TAVOLA

ROYAL CAESAR SALAD: insalata, acciughe, uovo, pollo, burro montato, parmigiano, crostini tostati, dressing	€ 15,00
BLACK TRUFFLE SALAD: insalata, tuorlo liquido, cips di cipolla, bacon di San Daniele, cremoso di formaggio di malga, tartufo nero, dressing	€ 15,00

SERVIZIO € 2,00