

## Menù

## Antipasti di pesce

Carpaccio di branzino con mandarino e pepe di Sichuan	20 €
Tartara di tonno con crema di zuca al brodo di kaztabuschi e sezamo nero	18 €
Polpo alla mediteranea con tre consistenze di pomodoro datterino	19 €
Baccalà con zucca in saor	18 €
Acciughe marinate con crema al prezzemolo	12 €
Salmone affumicato con burro e melograno	19 €
Ostriche	6 €/pz
Scampi crudi e pepe lungo	100 €/kg
Antipasto dello chef a base di pesce crudo e cotto e altre bontà di mare	40 €

Si avvisano i gentili ospiti, che malgrado l'osservazione di tutte le disposizioni della normativa HACCP e l'impegno per l'acquisto di materie prime rigorosamente controllate, sempre fresche e di altissima qualità, il consumo di pesce crudo può rappresentare un potenziale rischio di intossicazione, in quanto le materie prime non trattate termicamente non garantiscono un'elevata sicurezza di consumo.

## Antipasti

Prosciutto San Daniele	16 €
Vitello tonnato	18 €
Speck d'anatra con castagne e mela	19 €
Tartar di manzo con barbabietola, mela rossa, radicchio e condimento al sambuco	16 €
Selezione km 0 di formaggi, abbinati a composta e frutta secca	12 €
Selezione km 0 di salumi e formaggi	16 €

## Zuppe e minestre

Oh, mia dolce Goriziana	10 €
Brodo di manzo con pastina, carota e carne lessa	5 €
Crema di cavolfiore con pastina mista e tartufo nero	13 €

## Primi piatti di pesce

Risotto ai gamberi con crema di porro mantecato, listarelle di mandorle e limone candito	18 €
Linguine trifilate al bronzo con vongole e crumble di pane, prezzemolo e limone	20 €
Gnocchi di barbabietola con anguilla affumicata, mela rossa e aneto	19 €
Paccheri del Gragnano con calamari, sepioline e crema di broccoli	15 €
Spaghetti con frutti di mare alla vecchia maniera	18 €

Per una migliore organizzazione in cucina, chiediamo gentilmente che allo stesso tavolo non vengano ordinati più di tre tipi diversi di antipasti contemporaneamente.

## Primi piatti

Risotto con funghi porcini e castagne con riduzione di ossobuco di vitello (min. 2 porzioni)	15 €/por.
Spaghetti con tre sfumature di pomodoro, burrata e basilico	12 €
Fettuccine caserecce con funghi porcini nostrani, fonduta di taleggio e noci	18 €
Maccheroncini cacio e pepe con guanciale	12 €
Tortellini con anatra in brodo di funghi	16 €
Gnocchi di patate con ragù di carne a modo nostro	12 €

Per una migliore organizzazione in cucina, chiediamo gentilmente che allo stesso tavolo non vengano ordinati più di tre tipi diversi di antipasti contemporaneamente.

## Secondi di pesce

Filetto di ombrina in forno con verdure di stagione e topinabur	28 €
Filetto di branzino con salsa di mandarino e finocchio brasato	28 €
Fritto misto di mare con maionese alla menta e al lime	22 €
Pesce bianco, cotture varie (alla piastra, in crosta di sale, al forno, cotta nell'acqua di mare)	70 €/kg
Pesce bianco pescato, cotture varie (alla piastra, in crosta di sale, al forno, cotta nell'acqua di mare)	90 €/kg
Scampi (soggetto a disponibilità)	100 €/kg
Dondoli - tartufi di mare (soggetti a disponibilità)	90 €/kg

## Secondi di carne

Tagliata di manzo con demiglace, frico di patate e verdure	26 €
Filetto di manzo con verza e castagne	30 €
Filetto di faraona glassato con cavolo verza e castagne	22 €
Petto di pollo impanato e fritto, patate fritte e maionese alle mele e al curry	16 €

## Contorni

Purea di patate	5 €
Frico di patate	10 €
Verdure saltate in padella	6 €

## Insalate

Buffet di insalata	6 €
--------------------	-----

## Dolci

Crème brûlée con sorbetto di mele al forno e crumble alla cannella	7 €
Panna cotta con mandorlato	6 €
Millefoglie con crema alla vaniglia e crema al cioccolato	7 €
Tiramisù con pandoro	6 €
Tarte Tatin di mela cotogna con gelato al vin brûlé	7 €
Sgroppino con limoncello e prosecco	4 €
Frutta di stagione	7 €/por

Coperto	3 €
---------	-----

Lo chef Matjaž Šinigoj, la sua brigata e i suoi collaboratori di sala, Vi augurano buon appetito.