

Tana de 'l Ors

A Pranzo ore 12-15 (sabato e domenica 12- 15,30)

Antipasti

<i>Baccalà mantecato con cialda di pane Carassau fritta</i>	11
<i>Terrina con fonduta di pecorino e tartufo nero bellunese con purè di fave e fichi freschi</i>	12
<i>Insalatina tiepida di cervo con noci, pancetta e balsamico</i>	13
<i>Tagliere di formaggi e affettato (per due pers.)</i>	22

Primi piatti

<i>Gnocchi alle rape rosse con salsa al taleggio, peperoni brasati</i>	11
<i>Tagliatelle ai funghi di stagione</i>	12
<i>Mafalde di Gragnano al ragù di anatra</i>	12
<i>Risotto con spinacetti novelli, trota affumicata e pomodoro confit</i>	11
<i>Tortelli di cacio e pepe con bacon e briciole d'uovo</i>	11

Secondi piatti

(con piccola guarnione di verdure o patate)

<i>Filetto di trota salmonata al forno con riso nero e verdure</i>	18
<i>Tagliata di manzo con patate fritte</i>	20
<i>Coniglio in tecia con polenta</i>	17
<i>Carrè di agnello al forno</i>	24
<i>Stinco di cinghiale al forno (cotto 36 ore a bassa temperatura)</i>	22

... e gli Orsoburger (Hamburger con patate fritte -piatto unico-vedi menù a parte)

<i>Contorno misto di verdure caldo o insalata mista</i>	6/5
<i>Patate fritte</i>	4

Dessert dai 5 ai 7 euro (1-3-6-7)

* il prodotto può essere congelato per una migliore conservazione