

Tana de 'l Ors

A C e n a

Antipasti

<i>Lumache alle erbe su rōsti di patate</i>	13,00
<i>Fonduta di pecorino al tartufo nero bellunese con purè di fave fresche e prugne secche</i>	12,00
<i>Filetto di coniglio fritto con scaglie di Roquefort e peperoni arrostiti</i>	11,00
<i>Tagliere di formaggi e affettato (per due pers.)</i>	22,00

Primi piatti

<i>Cappellacci di N'duja su crema di cacio cavallo</i>	12,00
<i>Paccheri al ragù di cinghiale in punta di coltello</i>	12,00
<i>Risotto di spinacetti, trota affumicata e pomodori confit</i>	11,00
<i>Gnocchi di zucca con porcini e tartufo nero</i>	13,00
<i>Passatina di fagioli borlotti con gamberi al curry *</i>	12,00

Secondi piatti con contorno

<i>Petto d'anatra con salsa al porto e fichi</i>	22,00
<i>Filetto di manzo con salsa di tartufo nero estivo bellunese</i>	27,00
<i>Piovra croccante sulla sua mayo *</i>	22,00
<i>Guancia di cervo brasata con pure *</i>	21,00
<i>Reale di maialino aromatizzato con senape e caffè cotto 36 ore a bassa temperatura poi rosolato in padella</i>	20,00

Dessert da 7 a 9 euro

coperto euro 2

** il prodotto può essere congelato*