

TANA DE 'L ORS

A C e n a

Antipasti

<i>Sformatino al formaggio Piave con tartufo nero bellunese</i>	(1-3-7)	13
<i>Insalatina tiepida di bocconcini di cervo con noci, pancetta * e balsamico</i>	(8)	14
<i>Tatakya di tonno rosso con olio al wasabi *</i>	(4)	15
<i>Tagliere di formaggi e affettato (per due pers.)</i>		24

Primi piatti

<i>Gnocchetti di patate allo zafferano con ragù di coniglio e olive taggiasche</i>	(1-3-7)	14
<i>Risotto alla zucca con polvere di capperi mantecato al Castelmagno</i>	(7)	13
<i>Zuppa di legumi e cereali con olio al rosmarino</i>	(1)	11
<i>Tagliatelle al torchio con ragù di camoscio *</i>	(1-3-7)	13
<i>Canederli alle rape rosse con porro fritto e fonduta di formaggio di malga</i>	(1-7)	14
<i>Ravioli di patate con tartufo nero e crema di ricotta affumicata</i>	(1-3-7)	14

Secondi piatti con contorno (1-3-7-9)

<i>Petto di anatra al porto</i>		24
<i>Ribs di maiale iberico con rab affumicato (cotto 18 ore a bassa temperatura)</i>		23
<i>Carrè di agnello al forno con pistacchi tostati e purè di cavolfiore</i>	(8)	28
<i>Lombo di daino in manto di lardo d'Arnad</i>		26
<i>Trancio di ricciola del Mar Ligure con olio al mandarino *</i>	(4)	28

Dessert da 7 a 9 euro (1-3-5-7-8)

coperto euro 3

Avvisateci di eventuali intolleranze, così vi forniamo la lista degli allergeni (indicati tra parentesi).

* il prodotto può essere congelato