

TANA DE 'L ORS

Menù

Antipasti

<i>Insalatina tiepida di bocconcini di cervo al balsamico con noci e pancetta</i>	(10-13)	16
<i>Sformatino agli asparagi con ovetto di faraona morbido, crostini di pan brioche e fonduta di Piave mezzano</i>	(1-3-7)	16
<i>Tataki di tonno dell'Adriatico al balsamico con olio al wasabi con carpaccio di zenzero e i suoi germogli all'aceto</i>	(4)	16
<i>Tagliere di formaggi e affettato (per due pers.)</i>	(1-7-13)	25

Primi piatti

<i>Gnocchetti di patate allo zafferano con zucchine e capesante</i>	(1-3-7-14)	15
<i>Risotto agli asparagi verdi e verpe (funghi primaverili) mantecato con erborinato affinato al passito (per due o più persone)</i>	(7)	17
<i>Paccheri al ragù di cervo tagliato a coltello</i>	(1-7)	14
<i>Passatina di ceci con mazzancolle dell'Adriatico</i>	(2)	14
<i>Mezzelune ai porcini su fonduta di ricotta affumicata</i>	(1-3-7)	16

Secondi piatti con contorno (1-3-7-8-13)

<i>Stinco di agnello alla menta (cotto 36 ore a bassa temperatura)</i>		27
<i>Filetto di manzo al vino rosso e rosmarino</i>		28
<i>Lombetto di cervo alle more selvatiche</i>		28
<i>Guancia di vitello alla senape antica</i>	(9)	22
<i>Dentice al forno con perle di patate allo zafferano e insalata di finocchio all'arancio</i>	(4)	26

Dessert da € 8 a 10 (1-3-5-7-13)

Coperto euro 3

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

* il prodotto può essere congelato