

## *Primi*

|   |         |
|---|---------|
| Zuppa di zucchine e fagioli zolfino, perle di farro con germogli estivi e croccante vegetariano                             | € 20.00 |
| Tortelli in farcia di crescenza con piccole verdure e fonduta al morlacco, crema di melanzane al basilico e chips di radici | € 25.00 |
| Gnocchetti amalgamati con sfilaccetti di chianina scaglie di tartufo e formaggio di fossa                                   | € 25.00 |
| Chitarrucci trafilati al bronzo saltati all'astaco ed insaporiti nella sua salsa alla buzera                                | € 32.00 |
| Risotto mantecato al prosecco doc con battuto di scampi marinati al lime e melissa  | € 28.00 |



## *First Courses*

|  |         |
|--|---------|
| Soup of zucchine and zolfino beans, pearly spelled with summer sprouts and vegetarian crisps                     | € 20.00 |
| Tortelli pasta stuffed with small vegetables, Morlacco cheese fondue, aubergine cream with basil and roots chips | € 25.00 |
| Potato dumplings with chianina beef strips black truffle flakes and fossa cheese                                 | € 25.00 |
| Bronze extruded chitarrucci pasta sautéed with lobster and spicy crustacean sauce                                | € 32.00 |
| Risotto with Prosecco DOC covered with a raw fine layer of melissa and lime scented scampi                       | € 28.00 |

## *Dal Mare*

|  |         |
|--|---------|
| Branzino e funghi  | € 36.00 |
| Medaglione di tonno pinna gialla con insalata d'arancia, cipollotti e scaglie di tartufo | € 32.00 |
| Variazione di baccalà  | € 32.00 |
| Zuppa di crostacei   | € 30.00 |



## *From the Sea*

|   |         |
|---|---------|
| Sea bass and mushrooms  | € 36.00 |
| Yellow-fin tuna medallion with orange salad, spring onions and black truffle shavings | € 32.00 |
| Variation of cod fish   | € 32.00 |
| Crustaceans soup  | € 30.00 |

## *Dalla Terra*

|   |         |
|---|---------|
| Filetto di manzo rosolato con culatello crispy e salsa all'amarone, carotine baby al burro e cerfoglio con patate sauté allo scalogno | € 36.00 |
| Carré d'agnello glassato all'aceto balsamico e trito di mentuccia selvatica   | € 35.00 |
| Spezzatino di vitello con patate e verdure  | € 32.00 |
| Petto d'anatra rosolato con prugne e salsa al fior d'arancio profumata allo zenzero   | € 34.00 |

.....

## *From the Land*

|  |         |
|--|---------|
| Browned beef tenderloin with crispy culatello ham, amarone wine sauce, buttered baby carrots with chervil and sautéed potatoes | € 36.00 |
| Rack of lamb glazed with balsamic vinegar and chopped wild mint  | € 35.00 |
| "Veal stew" with potatoes and vegetables   | € 32.00 |
| Browned duck breast with prunes, Fior d'Arancio wine sauce perfumed with ginger  | € 34.00 |

## *Antipasti*

|   |         |
|---|---------|
| Crudo di manzo con spezie orientali legumi di stagione e la sua tartara alla crema d'uovo   | € 22.00 |
| Medaglioni di fegato d'oca al torcione con golosetto di albicocca al rhum invecchiato, composta ai frutti rossi, gelatina al torcolato e pan brioche ai semi di finocchio | € 28.00 |
| Carpaccio di pesce spada con gioco di agrumi ravanelli ed essenza al Bergamotto e sorbetto al mojito  | € 26.00 |
| Fantasia della laguna veneziana   | € 29.00 |
| Frittata patate e funghi  | € 21.00 |
| Mela verde del Trentino, formaggio di capra, pistacchi e semi   | € 21.00 |

.....

## *Starters*

|   |         |
|---|---------|
| Variation of Raw beef with oriental spices seasonal vegetables and creamy egg tartare   | € 22.00 |
| Medallions of goose liver paté with aged rhum marinated apricots, red berries jam, torcolato wine jelly and pan brioche with fennel seeds | € 28.00 |
| Sword fish carpaccio with radishes and citrus fantasy in bergamot essence, mojito sorbet  | € 26.00 |
| Venetian Lagoon fantasy   | € 29.00 |
| Potatoes and mushrooms flat omelette  | € 21.00 |
| Trentino Green apple, goat cheese pistachios and seeds  | € 21.00 |