

Le Proposte della Settimana

Carpaccio di controfiletto di Cervo marinato con Miele di Castagno e Pino Mugo,
servito con crudo di Funghi, Rabarbaro e Fragole biologici,
Limone nero, e pane al Prezzemolo

€ 16,00 (Allergeni: 1-6-10)

Strangolapreti alle Erbette locali con Burro nocciola e Salvia

€ 13,00 (Allergeni: 1-6-10)

Guancia di Manzo brasato con Teroldego Foradori
e Polenta morbida di Storo



€ 21,00 (Allergeni: 15-18)

“Sacher nel Bicchiere”

€ 8,00 (Allergeni 1-6-10-11)

Piatto Unico

Stinco di Maiale cotto lentamente con Cotica croccante,
Polenta morbida di Storo, Canederli allo Speck con Crauti

€ 19,00 (Allergeni 1-6-10-15)

La Pizza da provare... “Floriana”

Impasto TerreVive Bio, fior di latte di Moena, prosciutto di Parma 24 mesi “croccante” **e dopo cottura:**
carpaccio di Asparagi verdi, Pomodori Datterino, Misticanza, Maggiorana e Limone Nero

€ 15,00 (Allergeni 1-10)

Le proposte dalla cantina

			Bicchiere 0.10
Franciacorta Brut Teatro alla Scala	Bellavista	Piemonte	€ 8,50
Pietragrande	F.lli Lunelli	Trentino	€ 4,50
<small>(80% Chardonnay 20% Sauvignon Inrocio Manzoni Pinot Bianco)</small>			
Lagrein Rubeno	Cantina Andriano	Alto Adige	€ 4,50

Allergeni: 1)Grano (Farro-Kamut) 2)Segale 3)Orzo 4)Avena 5)Crostacei 6)Uova 7)Pesce 8)Arachidi 9)Soia 10)Latte 11)Mandorle 12)Nocciole 13)Noci 14)Pistacchi 15)Sedano 16)Senape 17)Sesamo 18)Anidride Solforosa-Solfiti 19)Lupini 20)Molluschi

 = Piatto senza glutine