



MENU

Panissa frita - € 5

Tapioca (perle di manioca con formaggio) - € 5

Zeppola salata all'alga nori - € 4

Crocchetta di baccalà (5 pezzi) - € 7

Crostino con burro di Bordier, acciughe siciliane e lime (2 pezzi) - € 6

Crostino con zucchine, caprino e miele (2 pezzi) - € 5

Crostino con salsiccia cruda di vitello, senape e nocciole (2 pezzi) - € 6

Selezione di Formaggi - Filrouge - € 10 per 3 formaggi a scelta

Robiola di Roccaverano DOP, caprino piemontese, Monte Veronese DOP 24 mesi, Fontina, Shropshire inglese

Tramezzino Divino: gamberi, sedano, hondashi sourcream, melanzana, mandorle tostate, erba cipolina - € 8

Pork panino: costine di maiale*, maionese piccante, cipolla marinata, insalata - € 9

Welcome summer salad: quinoa, carote, zucchine, nocciola, uvetta, vinaigrete, curcuma - € 7

Uovo poche, crema di Bastardo del Grappa (formaggio), asparagi, piselli freschi e pane tostato - € 9

Terrina di coniglio e prugne servita con pane tostato - € 8

Tagliolini salsa di pecorino e fave fresche - € 12

Risotto al limone e capperi - € 13

Filetto di maiale, patata Violet queen e asparagi grigliati - € 16

Baciamisù: crema al mascarpone, caffè e bacio di dama- € 6

Pavlova alla fragole, panna di cocco, limone e timo - € 6