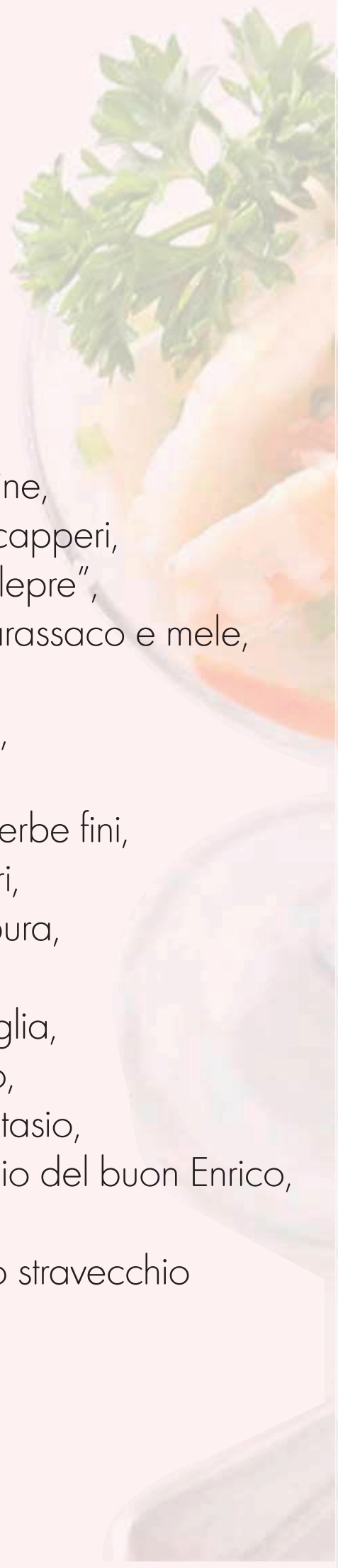


Prato in tavola

Nel buffet

tempura ai bruscandoli e verdure,
salvia dei prati in pastella ripiena ai capperi,
nuvole di pasta chou alle "rece de lepre",
formaggi con gocce di confettura ai fiori di tarassaco e mele,
capperi di tarasaco all'agro,
savor di germogli di bamboo,
tagliere di salumi della casa,
prosciutto di punta di tacchinella alle erbe fini,
selezione di pani ai semi e fiori,
fiori d'acacia e sambuco in tempura,
mazzetti di radicee e speck,
asparagi selvatici e uova di quaglia,
paccheri gratinati al farinaccio,
sformato di cardo dei prati e Montasio,
sfoglie ripiene al rosolaccio "sciopetin" e spinacio del buon Enrico,
cupolette alla malva,
misticanza di fiori con scaglie di Montasio stravecchio
e vinaigrette agli agrumi.



In Tavola

turbante di pollo alle erbe fini con cardo dei prati
ripassato al lardo e patate novelle al rosmarino.

Sorbetto al limone e mentuccia.

Panna cotta profumata alla salvia
su crumble al cioccolato e salsa mou.

Caffè.

€. 35.00

acqua e vino della casa compresi

