

## Menù di mare

### Antipasti di pesce

Fondente di sedano e patate con polpo\* arrostito  
e crumble al carbone vegetale

1/4/7/9/14

### Primi di pesce

Tortelli di pasta fresca home made con cappelletti  
e burrata, polvere di prosciutto di San Daniele  
e coulis di pisellini novelli

1/2/3/4/9/12

### Secondi di pesce

Trancetto di tonno "Pinna Gialla"\*\*\* in oliocottura  
su letto di taccole, patate sauté, pesto di mentuccia  
e nocciole piemontesi, fior di sale di Trapani

4/5/7

### Dessert

Sorbetto fatto in casa con le pesche di Fossalon  
e basilico

3/12

**EURO 55,00**

A PERSONA, COMPRESI 2 CALICI DI VINO

## Menù di terra

### Antipasti di carne

La tartare di scottona friulana con pane alle olive  
e scaglie di tartufo nero estivo

1/3/6/10/12

### Primi di carne

Lasagnetta al ragù di vitello e Montasio su crema  
di porcini Freschi

1/7/9/12

### Secondi di carne

Tagliata di vitello su crema di Trocadero e crumble  
al rosmarino marino

1/7/9

### Dessert

Sorbetto fatto in casa con le pesche di Fossalon e basilico

3/12

**EURO 48,00**

A PERSONA, COMPRESI 2 CALICI DI VINO

\* Prodotto congelato.

\*\* Prodotto abbattuto e scongelato.

## Menü mit Meeresfrüchten

### Fischvorspeisen

Sellerie- und Kartoffelpüree mit geröstetem  
Tintenfisch gebraten auf Holzkohle  
1/4/7/9/14

### Erster Gang - Fischgerichte

Hausgemachte Tortelli mitb Jackobsmuschlen,  
Burrata, Prosciutto di San Daniele Pulver  
und Erbensauce  
1/2/3/4/9/12

### Zweiter Gang - Fischgerichte

Thunfischsteak\*\* in Öl auf einem Bett aus Erbsen,  
Kartoffeln, Minz-Pekannuss-Pesto und  
Piemontesische Haselnüsse, Salz von Trapani  
4/5/7

### Dessert

Pfirsich von Fossalon-Basilikum-Sorbet  
3/12

**EURO 55,00**

PRO PERSON, EINSCHLIEBLICH 2 GLÄSER WEIN

## Menü Land

### Fleischvorspeisen

Friaulisches Fersen-Tartar mit Olivenbrot  
und schwarzen Trüffellocken  
1/3/6/10/12

### Erster Gang - Fleischgerichte

Lasagne mit Kalbsragout und frischer Steinpilzcreme  
1/7/9/12

### Zweiter Gang - Fleischgerichte

Kalbsfleisch auf Trocadero-Creme, Rosmarinstreusel  
1/7/9

### Dessert

Pfirsich von Fossalon-Basilikum-Sorbet  
3/12

**EURO 48,00**

PRO PERSON, EINSCHLIEBLICH 2 GLÄSER WEIN

\* Gefrorenes Produkt.

\*\* Gefrorenes und aufgetautes Produkt.

## Seafood Menu

### Seafood Appetisers

Roasted octopus with celery and potato cream and charcoal crumble

1/4/7/9/14

### First Courses with Seafood

Homemade tortelli freschi with scallops and burrata, a dusting of crispy Prosciutto San Daniele, and a fresh pea coulis

1/2/3/4/9/12

### Main Seafood Courses

Olive oil poached yellow fin tuna fillet served on sugar peas, potato soutè, mint and Piedmontese hazelnut pesto, and flaked salt from Trapani

4/5/7

### Dessert

Peach and basil sorbet

3/12

**EURO 55,00**

PER PERSON, INCLUDING 2 GLASSES OF WINE

## Land menu

### Meat Appetisers

Friulana "Scottona" tartar with olive bread and seasonal black truffle shavings

1/3/6/10/12

### First Course with Meat

A lasagnetta with veal ragu' and melted Montasio cheese on fresh Porcini cream

1/7/9/12

### Main Meat Courses

Sliced veal chop over "Trocadero" cream with a rosemary and sea salt crumble

1/7/9

### Dessert

Peach and basil sorbet

3/12

**EURO 48,00**

PER PERSON, INCLUDING 2 GLASSES OF WINE

\* Frozen product.

\*\* Frozen and thawed product.