

## *Antipasti*

- 3-7-8 *Morbido di zucca, fonduta di Montasio, speck croccante,  
polvere di amaretti* **12**  
*Pumpkin pie with Montasio fondue, crispy speck and amaretti crumbs*
- 1-3 *San Daniele riserva 'Il Cantinon', insalatina di sedano rapa,  
focaccina al rosmarino* **13**  
*'Il Cantinon' reserve raw ham, celeriac salad, rosemary focaccia*
- 7 *Carne salada al carpaccio, crudità di carciofi e  
Stravecchio di malga* **13**  
*Cured meat carpaccio, artichokes and Stravecchio cheese*
- 2-3-4-7-14 *Insalatina tiepida di crostacei e bernese di mare* **18**  
*Warm crustacean salad and sea Béarnaise sauce*
- 1-12-14 *Frutti di mare al sauté con crostoni di pane* **12**  
*Seafood sauté with croutons*

## *Primi*

- 7-9-12 *Orzotto con quaglie bardate al guanciale, quenelle di zucca, riduzione al Traminer* **12**  
*Barley risotto with quails wrapped with bacon, pumpkin quenelle, Traminer reduction*
- 1-3-7 *Cjarsons ripieni di mele antiche e pitina, ricotta salata, burro nocciola* **13**  
*Homemade ravioli filled with apples and pitina (meat), ricotta cheese, browned butter*
- 1-7-9 *Zuppa di cipolla rossa di Cavasso al gratin* **10**  
*Red onion soup au gratin*
- 1-3-9-12 *Caraspelle di castagne farcite con ricotta e radicchio, raguttino di luganega nostrana* **12**  
*Chestnut crêpes filled with ricotta cheese and red chicory, homemade sausage ragoût*
- 1-3-9-12 *Gnocchi di patate caserecci al ragoût di cinghiale* **12**  
*Homemade potato dumplings with wild boar ragoût*
- 1-2-3-4-9-12 *Fettuccine caserecce con scampi e porcini* **15**  
*Homemade fettuccine with scampi and porcini mushrooms*

## *Secondi*

	<i>Costata di manzetta, patate fattoria e radicchio di Treviso grigliato</i>	<b>4,50</b> <b>l'etto</b>
	<i>Beef rib eye steak, potatoes and grilled red chicory</i>	
7	<i>Frico di formaggio Montasio con patate, cipolla e polenta abbrustolita</i>	<b>12</b>
	<i>Montasio melted cheese with onion, potatoes and crispy grilled polenta</i>	
	<i>Carré di agnello alla brace, tortino di topinambur e porro</i>	<b>19</b>
	<i>Rack of lamb, Jerusalem artichoke and leek pie</i>	
9-12	<i>Guancetta di vitello al Refosco su polentina morbida</i>	<b>16</b>
	<i>Veal cheek scented with Refosco wine, soft polenta</i>	
2-4-12-14	<i>Pescato del giorno, chutney di pomodori e cipolla</i>	<b>18</b>
	<i>Catch of the day, tomato chutney and onion</i>	
12	<i>Cervo scottato, riso basmati e salsa al mirtillo di Pagura</i>	<b>20</b>
	<i>Pan-seared deer medallion, basmati rice and blueberry Pagura reduction</i>	

## TABELLA DEGLI ALLERGENI

### LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo ristorante, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

*We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.*

**1 – Cereali e derivati**

**2 - Crostacei**

**3 - Uova**

**4 - Pesce**

**5 - Arachidi**

**6 - Soia**

**7 - Latte**

**8 - Frutta a guscio**

**9 - Sedano**

**10 - Senape**

**11 - Sesamo**

**12 - Anidride solforosa e solfiti**

**13 - Lupini**

**14 - Molluschi**