

LA POSTERIA

— CIBO E VINO —

Realizziamo in casa ogni piatto con materie prime d'eccellenza, con verdure fresche, carne e pesce rigorosamente selezionata da macellerie e pescherie del territorio.

RUBÌTT

-Piccoli assaggi di specialità, la nostra idea di tapas-

Degustazione di tre Rubitt.....13

- Vitello tonnoccioiato
- Insalata di lenticchie, prezzemolo, melograno e cipolla rossa
- Lonzino di maiale marinato, capperi, barbabietola e pecorino calabro
- Parfait di fegatini con crostone di pane
- Foie gras, pannocchia e porto
- Crema di topinambur, nocciole e baccalà
- Spuma di patate e castagne, uovo cotto a bassa temperatura
- Cardi in bagna càuda
- Insalata di puntarelle e alici del cantabrico

Selezione di Rubitt al tartufo bianco.....25

- Battuta di Fassona piemontese e tartufo bianco
- Carpaccio di cervo scottato, cipolla rossa caramellata, foie gras e tartufo bianco
- Spuma di patate e castagne, uovo cotto a bassa temperatura e tartufo bianco

TAGLIERI

Formaggi Capriz dell'Alto Adige.....15
Capra cognac e pane, capra crusca di segale, capra pepe e carbone,
capra stagionato, vaccino gin e ginepro, vaccino crosta lavata,
vaccino erbe

Formaggi della tradizione12
Pecorino alle noci, toma di Gressoney, bastardo del Grappa,
pecorino romano, blu del Moncenisio, zola di capra

Salumi del bustese.....12
Coppa, crudo bacche alte, mantovano, pancetta al pepe,
salame delle prealpi, lardo alle erbe.

Selezione di salumi e formaggi.....15

PRIMI

	⊙	◐
Risotto Acquerello mantecato al latte e animelle.....	12.....	-
Pasta e fagioli e limone candito.....	12.....	7
Gnocchetti di patate con battuto di luccio perca, cicoria e pinoli.....	12.....	7
Tagliatelle al ragù di cinghiale e scorza di pompelmo.....	12.....	7
Tajarin al burro e tartufo bianco	18.....	-
Paccheri, gamberi rossi crudi, patata e pane speziato al cerfoglio.....	12.....	7

SECONDI

	⊙	◐
Guancia brasata e radicchio trevigiano.....	14.....	8
Trippla, porcini e polenta cremosa	14.....	8
Seppia scottata, spuma di patate e guazzetto di datterino.....	18.....	-
Rollè di faraona alle erbe, paté di carciofi, carciofo ripieno di patate, tartufo bianco.....	25.....	-
Cavolfiore, mandorle e caffè.....	12.....	7
Ombrina alla vaniglia, purée di patata e mela verde.....	16.....	9

DESSERT

Tiramisù.....	5
Strudel di mele caldo, uvetta e cannella.....	5
Tortino di cioccolato caldo ai lamponi e crema inglese.....	5
Carpaccio di cachi vaniglia, gelatina al miele, amaretti e ricotta.....	5
Bella Elena.....	5

Nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce i seguenti allergeni (Dir. Reg. CE 1169/2011):

CEREALI contenenti glutine, UOVA, SOIA e prodotti derivati, SEMI DI SESAMO e prodotti derivati, LATTE e prodotti derivati (compreso il LATTOSIIO), FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, pistacchi), ARACHIDI e prodotti derivati, ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI, CROSTACEI, PESCE e prodotti derivati, SENAPE e prodotti derivati, SEDANO e prodotti derivati.

Per maggiori informazioni riguardo agli allergeni contenuti nei nostri prodotti chiedere al personale.

Per la vostra sicurezza e per motivi igienico sanitari la pasta fatta in casa, le carni parzialmente cotte, il pesce crudo e parzialmente cotto sono abbattuti e conservati seguendo la catena del freddo.