

# MENU BISTROT

## ANTIPASTI

INSALATINA D'ANATRA CONFIT, SPINACINI FRESCI E  
MELOGRANO

VIAGGIO TRA LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO – SELEZIONE DI  
SALUMI E FORMAGGI MISTI – PER 2 PERSONE

FLAN DI CARCIOFI SU FONDUTA DI GORGONZOLA E GUANCIALE  
CROCCANTE

ANTIPASTO DELLA LAGUNA (CICALA DI MARE, CAPASANTA,  
GAMBERONI, BACCALÀ)

TARTARE DI TONNO, MANGO, SESAMO NERO E FOGLIA  
D'OSTRICA

INSALATA DI FINOCCHI, PISTACCHI ED ARANCE

## **PRIMI PIATTI**

RISOTTO CON RADICCHIO DI TREVISO E PETTO D'OCA  
AFFUMICATO – MIN. 2 PERSONE

RAVIOLI DI ZUCCA CON FONDUTA AL TALEGGIO E GRANELLA DI  
AMARETTO

LINGUINE MANCINI CON RAGÙ DI CERVO E MIRTILLI

GNOCCHI CON CREMA DI CARCIOFI E TRIGLIA SCOTTATA

PASTA E FAGIOLI CON MOSCARDINI CONFIT

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA ALL'ACCIUGA E GAMBERI REALI

## **ZUPPE**

ZUPPA DI FARRO E CASTAGNE

VELLUTATA DI MAIS E BACCALÀ MANTECATO

VELLUTATA DI ZUCCA CON CANNELLA E CROSTINI

## **PORTATE PRINCIPALI**

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA BIRRA CON TOPINAMBUR E  
RADICCHIO IN SAOR

CHATEAUBRIAND CON SALSA BERNESE, VERDURE GRIGLIATE E  
PATATE CASTELLO - MIN 2 PERSONE – TEMPO PREPARAZIONE 40  
MINUTI

TARTARE DI MANZO PREPARATA AL TAVOLO

MEDAGLIONI DI VITELLO ALLA ROSSINI, PATATE MACHÉ ALL'ERBA  
CIPOLLINA E PUNTE DI BROCCOLO ROMANESCO

FRITTURA DI SCAMPI E CALAMARI CON SALSA TARTARA E  
CARCIOFI PASTELLATI

ROMBO AL FORNO CON PATATE E CARCIOFI – MIN 2 PERSONE

GIRANDOLA DI SOGLIOLA, RADICCHIO DI TREVISO GRIGLIATO E  
CICORIA

HAMBURGER DI CAROTE E BROCCOLI SU LETTO DI SONCINO

## **DESSERT**

TRILOGIA DI SORBETTI

TORTINO DI ZUCCA, MANDORLE ED AMARETTI CON SALSA AL  
CIOCCOLATO

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE

INSALATINA DI FICHI D'INDIA CON GELATO AL CAFFÈ

CROSTATINA AI FICHI CON SALSA AI CACHI

TORTINO DI MELE E CASTAGNE CON SALSA VANIGLIA

CREPES SUZETTES