

Menù degustazione:

I legumi e l'autunno.

Purea di ceci con carote, rape e barbabietole, cotte in varie consistenze con finto caviale di aceto balsamico.

Come se fosse Yota.

Rivisitazione della zuppa triestina con: fagioli scoppiati, cavolo cappucci, polvere di cipolla e popcorn di miglio.

Gnocchi di zucca con ricotta affumicata e morchia di burro.

Gnocchi di zucca soffiati, ricotta fumé, burro nocciola, polvere di polenta e d'amaretti.

Il maialino da latte croccante e i funghi del bosco.

Maialino cotto a bassa temperatura, purea di castagne e funghi spadellati.

Mille foglie ai frutti di bosco.

Euro 45.00 a persona, escluso bevande.

Euro 55.00 a persona, con abbinamento vini.

Solo per l'intero tavolo e senza modifiche.

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRA' CONSEGNATO AL TAVOLO.

Antipasti:

<p>Il prosciutto crudo D'Osvaldo con la nostra giardiniera e foglie di Canederlo.</p> <p><i>(Allergeni:1 glutine,7,9)</i></p>	€	13,00
<p>Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro.</p> <p>Scottona di manzo con dressing alle erbe, polvere d'olive, capperi fritti e uovo d'oro.</p> <p>Il piatto è accompagnato da focaccia al rosmarino.</p> <p><i>(Allergeni:1 glutine,3,7,9,10)</i></p>	€	15,00
<p>I legumi e l'autunno.</p> <p>Purea di ceci con carote, rape e barbabietole, cotte in varie consistenze con finto caviale di aceto balsamico.</p> <p><i>(Allergeni:)</i></p>	€	12,00
<p>Il calamaro incontra la mortadella.</p> <p>Calamaro cotto a bassa temperatura con fonduta di cipolla rossa e gelato alla mortadella e pistacchi.</p> <p><i>(Allergeni:2,7,8,14)</i></p>	€	13,00

Primi Piatti:

<p>Come se fosse Yota.</p> <p>Rivisitazione della zuppa triestina con: fagioli scoppiati, cavolo cappucci, polvere di cipolla e popcorn di miglio.</p> <p><i>(Allergeni:)</i></p>	€	10,00
<p>Spaghetti cacio & pepe. (dedicato a Walter)</p> <p>Spaghetti fatti in casa con schiuma di Montasio, pere e pepe...</p> <p><i>(Allergeni: 1 glutine 3,7)</i></p>	€	10,00
<p>Gnocchi di zucca con ricotta affumicata e morchia di burro.</p> <p>Gnocchi di zucca soffiati, ricotta fumé, burro nocciola, polvere di polenta e d'amaretti.</p> <p><i>(Allergeni: 1 glutine,3,7)</i></p>	€	10,00
<p>Piccoli fagottini alla faraona con patata di Moraro e guanciale.</p> <p>Piccoli fagottini di pasta, fatti in casa, ripieni di faraona, con crema di patate e guanciale croccante.</p> <p><i>(Allergeni: 1 glutine,3)</i></p>	€	12,00

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRA' CONSEGNA TO AL TAVOLO.

Secondi Piatti:

Filetto di trota iridea. Filetto di trota gratinato con sesamo e noci, purè di erbe rosse alle acciughe e riduzione di melograno. <i>(Allergeni:3,4,8,11)</i>	€	15,00
Cervo cotto al punto con radici di stagione. Tagliata di cervo cotta a puntino con salsa al balsamico e marsala con le radici di stagione. <i>(Allergeni:3,8,9)</i>	€	22,00
Il galletto alla brace con patate saltate. <i>(Allergeni:6,8,9)</i>	€	15,00
Il Frico con cappucci rossi e polenta soffiata, nella nebbia di faggio. <i>(Allergeni:7)</i>	€	15,00
Il maialino da latte croccante e i funghi del bosco. Maialino cotto a bassa temperatura, purea di castagne e funghi spadellati. <i>(Allergeni:8,9)</i>	€	16,00

Contorni:

Verdura cruda di stagione. <i>(Allergeni:)</i>	€	4,50
Verdura padellate croccanti. <i>(Allergeni:9)</i>	€	5,50

Dolci:

Tiramisù alle mele e zenzero. <i>(Allergeni:1 GLUTINE,3,7)</i>	€	6,00
Mille foglie ai frutti di bosco. <i>(Allergeni:1 GLUTINE,3,7)</i>	€	6,00
Pan Pepato con cioccolato e aria di pino. <i>(Allergeni:1 GLUTINE,3,7,8)</i>	€	6,00
Sorbetto al limone con gelatina di gin e schiuma di acqua tonica. <i>(Allergeni:1)</i> <i>(Allergeni:7)</i>	€	6,00

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRA' CONSEGNA TO AL TAVOLO.

Tabella Allergeni

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande. Siamo preparati per poterti consigliarti nel migliore dei modi.”

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

1		Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).
2		Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3		Uova e prodotti a base di uova.
4		Pesce e prodotti a base di pesce.
5		Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6		Soia e prodotti a base di soia.
7		Latte e prodotti a base di latte.
8		Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9		Sedano e prodotti a base di sedano.
10		Senape e prodotti a base di senape.
11		Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12		Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13		Lupini e prodotti a base di lupini.
14		Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergenici sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente.

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con * fra gli ingredienti dei prodotti presenti.

I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione crociata.

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRA' CONSEGNA TO AL TAVOLO.