



Antipasti

Burrata di bufala, piselli, caviale di storione e pistacchi	25
Gamberi in panure d'erbette, crema di carote e zenzero, noci e radicchio	24
Sarde fritte in panko, taccole, cipolla caramellata e salsa wasabi soia	24
Battuta di Fassona, emulsione di latte di soia, uova di quaglia e asparagi	32

Primi Piatti

Gnocchi con vongole, capesante, cozze, gamberi e salsa al nero di seppie	27
Spaghetti "Verrigni Oro" aglio, olio e peperoncino con tartare di scampi	26
Soquadro al ragù di vitello, bruscardoli e Montasio Stravecchio	26

Secondi Piatti

Rombo in crosta di mais, crema di finocchi e spinacetti	36
Pepite di baccalà fritte, insalatina di ananas, salsa maionese al lime	34
Carpaccio di branzino marinato al pepe rosa con panna acida	32
Carré d'agnello al timo, botoli e purè di patate	39

Dolci

Tiramisù	9
Sorbetto al basilico e lime con vodka	9
Panna cotta, tartare di fragole e frutto della passione	9



Starters

Buffalo burrata cheese, peas, sturgeon caviar and pistachios	25
Prawns in herb breadcrumbs, cream of carrots and ginger, nuts and radish	24
Fried sardines in panko, snow peas, caramelized onion and wasabi	24
Beef tartare, soy milk emulsion, quail eggs and asparagus	32

First Course

Gnocchi with clams, scallops, mussels, prawns and cuttlefish ink sauce	27
Spaghetti "Verrigni" with garlic, oil and chilli pepper with scampi tartare	26
Squared pasta with veal ragout, wild sprouts and Montasio cheese	26

Main Course

Turbot in corn crust, fennel cream and spinach	36
Fried cod fish nuggets, pineapple salad, lime mayonnaise sauce	34
Sea bass carpaccio marinated in pink pepper with sour cream	32
Rack of lamb with thyme, artichokes and mashed potatoes	39

Dessert

Tiramisù	9
Basil and lime sorbet with vodka	9
Panna cotta, strawberries tartare and passion fruit	9
cover charge	5



Hors d'Oeuvres

Burrata de buffle, petits pois, caviar d'esturgeon et pistaches	25
Crevettes en pain aux herbes, crème de carottes, gingembre, noix et radicchio	26
Sardines frites au panko, pois mange-tout, oignons et sauce soya wasabi	24
Tartare de bœuf, lait de soja, œufs de caille et asperges	32

Pâtes

Gnocchi aux palourdes, pétoncles, moules, crevettes et sauce à l'encre de seiche	27
Spaghetti à l'ail, à l'huile et au piment avec tartare de langoustines	26
Pâtes carrées avec ragoût de veau, pousses sauvages et fromage Montasio	26

Plats principaux

Turbot en croûte de maïs, crème de fenouil et épinards	36
Croquettes de morue frites, salade d'ananas, mayonnaise au citron vert	34
Carpaccio de bar mariné au poivre rose et crème aigre	32
Carré d'agneau au thym, artichauts et purée de pommes de terre	39

Desserts

Tiramisù	9
Sorbet basilic et citron vert à la vodka	9
Panna cotta, tartare de fraises et fruits de la passion	9