



La tradizione
il nostro punto di partenza,
l'innovazione la nostra missione,
il vostro sorriso il nostro scopo.

coperto 3 €

C O N V I V I U M

Da qui nasce la nostra volontà di unire,
gioire e ridere convivialmente
in un percorso di cinque portate
con suggestioni dal menù
e qualche fuori carta pensato dalla nostra cucina.

Buon divertimento!

Servito in condivisione per tutto il tavolo!

5 P O R T A T E euro **60** a persona
vini e bevande escluse

Vino in abbinamento

SELEZIONATO DAL NOSTRO STAFF

Vino Classico **3 bicchieri** euro 18
Vino Classico **5 bicchieri** euro 26
Vino di Prestigio **3 bicchieri** euro 35

Iniziamo con

Sciatt saraceno, misticanza,
dressing francese e aceto balsamico 13 €

Battuta di cervo, banana,
parmigiano e cioccolato 15 €

Baccalà*, broccolo, arrabbiata e saraceno 14 €

Uovo 63°, patata, cardoncello,
polenta croccante e speck d'anatra 13 €

Piccione, gelato alla zucca,
cavolo nero e nocciola 15 €

Pasta e Riso

Pizzoccheri della nostra tradizione 13 €

Ravioli, cozze*, zuppetta orientale,
segale e spinacio 15 €

Calamarata, crostacei* alla catalana e lampone 15 €

Risotto, zucca, carpaccio di manzo
e croccante di semi 15 €

Tagliolini, bitto, castagna, maialino e pera 15 €

Il manzo e i suoi soci

Cervo affumicato,
porcino, mela e olandese 26 €

Anatra, sorbetto lampone e peperoncino,
castagna e cioccolato 24 €

Vitello, carciofo, pecorino,
limone e pistacchio 25 €

Guancia di manzo, zucca,
parmigiano e arachide 23 €

Trota*, lenticchie, guanciaie,
finocchio e mandarino 24 €

Le nostre insalate

condite con dressing francese ed aceto balsamico

MISTA 6 €

Insalata verde, pomodorini e carote

ZUCCA 11 €

Insalata verde, zucca, burrata e nocciole

TROTA 12 €

Insalata verde, trota*, finocchio e mandorle

REIT 12 €

Insalata verde, uovo 63°, segale e bresaola

Per chiudere in dolcezza

MELA 2.0 Mela, bisciola, caramello e cannella	8 €
ABBRACCIO Carota, cioccolato e arancio	8 €
DOLCE RICORDO Polenta e latte	8 €
BOSCO Zucca, yogurt, castagna e gelato al porcino	8 €

Vino Passito

Calice di Passito di Pantelleria Pellegrino	6 €
Calice di Passito Bianco del Veneto IGT	7 €
Calice di Vin Santo del Chianti DOC Serelle Ruffino	8 €
Calice di Muffato della Sala Antinori	11 €
Calice di Sauternes Château Les Justices	17 €

Formaggi

Degustazione 6 assaggi 14 €

Degustazione 8 assaggi 17 €

Differenti proposte del territorio
e qualche chicca dei nostri vicini di casa

Accompagnati dalla nostra bisciola

(pane dolce con fichi e frutta secca)

Il menù può subire variazioni, in base alla stagionalità dei prodotti e in correlazione con la disponibilità del mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti possono prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali in conformità con le prescrizioni previste dalla legge.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/04.

Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20.C per 24 ore/-35.C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Alcuni alimenti potrebbero aver subito processo di congelamento.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che le fornirà le adeguate informazioni.