



ENOTECA

12:00/23:00

ANTIPASTI - APPETIZERS

Fiori di zucca fritti ripieni di formaggio filante e acciuga

Fried zucchini flower with string cheese and anchovies € 12,00

Selezione di formaggi Italiani

Selection of Italian cheeses with hand made marmalades € 15,00

Caprese di bufala fresca

Caprese salad with buffalo mozzarella cheese € 12,00

Prosciutto crudo di San Daniele "18 Mesi"

San Daniele Ham "18 Months" € 12,00

Soppressa fresca con funghi porcini sott'olio

Local cured meat with porcini mushrooms in oil € 14,00

Filetti di acciughe del Cantabrico con riccioli di burro

Cantabrico anchovies and butters swirls € 15,00

PIATTI PRINCIPALI - MAIN COURSES

Lasagne gratinate al forno con ragù di manzo e vitello

Lasagne au gratin with red chicory from Treviso € 15,00

Bigoli "Mori" in salsa (Ricetta tipica Veneziana)

Bigoli "Mori" in salsa (Ancient Venetian Recipe) € 14,00



Tagliolini con prosciutto crudo di San Daniele e semi di papavero

Thin noodles pasta with San Daniele ham and poppy seeds € 16,00

Gnocchi casarecci di patate con pomodoro e basilico

Potato dumplings with tomato sauce and basil € 15,00

Formaggio Dobbiaco in padella servito con funghi di bosco

Dobbiaco cheese in the pan with wild mushrooms € 15,00

Cotoletta di Vitello impanata e frita con pomodorini e rucola

Golden veal cutlet with cherry tomatoes and rocket salad € 16,00

Carne salada di Fassona con vinaigrette di limone

Carne salada (Fassona local cured meat) with lemon vinaigrette € 15,00

DOLCI - Dessert

Selezione di biscotti con calice di vino passito

Selection of biscuits with sweet wine € 10,00

Gelato alla vaniglia affogato al caffè

Vanilla ice cream with fresh strawberries € 10,00

Dolce del giorno - Cake of the day € 9,00

In questo locale trovate anche pane e pasta senza glutine
On request bread and pasta gluten free

Aperitivi - Birre Artigianali - Vini - Piatti Caldi - Piatti Freddi - Dolci
APERITIFS - CRAFT BEERS- WINES - HOT DISHES - COLD DISHES - CAKES