

STUZZICCHERIE E ANTIPASTI

Gnocco fritto di patate , <i>prosciutto crudo di Parma</i>	<i>Euro 10,00</i>
Alici Fritte in tre variazioni , <i>ripiene, impanate e in focaccia</i>	<i>Euro 12,00</i>
Polpettine di pane, uovo e pecorino <i>Servite con salsa di pomodoro</i>	<i>Euro 8,00</i>
Insalata invernale Hermitage <i>Puntarelle, radicchio, indivia, olive Taggiasche, germe di grano e sgombro sott'olio preparato in casa</i>	<i>Euro 12,00</i>
Insalata Benessere <i>Insalata mista, finocchi, cavolfiori, barbabietola lievito naturale e curcuma fresca</i>	<i>Euro 10,00</i>
Tartare di Manzo selezione F.Ili Ballardini <i>Battuta a coltello, pane Matera tostato, carciofi fritti e panna acida all'erba cipollina</i>	<i>Euro 18,00</i>
Salmerino marinato all'aceto di Pojer & Sandri <i>Insalatina di Granny Smith, burro e crostini di pane nero</i>	<i>Euro 15,00</i>
Carpaccio di Cervo affumicato <i>Vinaigrette ai mirtilli rossi e funghi sott'olio</i>	<i>Euro 16,00</i>

I PRIMI PIATTI

Risotto Vialone Nano Veronese Euro 14,00
Zafferano, coda di bue e polvere di funghi secchi

Cavatelli da mare Euro 14,00
Salsa di pomodoro, pesci, crostacei e molluschi

Ravioli al formaggio di malga Euro 14,00
Ragout di selvaggina, spinacino croccante e salsa ai frutti rossi freschi

LE CARNI E IL PESCE

Galletto Biologico arrostito Euro 20,00
Ortaggi invernali al forno e la sua salsa alla paprika affumicata

Guancia di Manzo brasato al vino Zeus Euro 23,00
Purea di patata, cipollotti marinati, capperi e acciughe

Trancio di pesce del giorno Euro 23,00
Verdurine in tempura servito con salsa mediterranea

I NOSTRI DOLCI

La Nostra Kaiserschmarren Euro 12,00
Marmellata di mirtillo rosso, gelato alla vaniglia

Brownie al cioccolato e castagne Euro 12,00
Con gelato al gusto di Strudel

Dolce del giorno Euro 8,00

Tagliata di frutta Euro 10,00

Sorbetti e gelati della casa per pallina Euro 3,50
chiedere al Vostro Maitre i gusti del giorno

Pane e Coperto € 3,00