

MENÙ

ANTIPASTI

"La Doga di Torello"

con fiocco alle erbe, salame, Bassanino salumevino, formaggio di malga e confettura di nostra produzione da abbinare con... verdure /funghi in agresto d'uva

Carpaccio di torello

con radicchio spadone in agresto e maionese al cavolo nero

Roll con manzo cotto a basse temperature sfilacciato

con funghetti valbrenta, cavolo nero, sesamo tostato e purea di zucca

Gratinato di patate alla senape e miele

con broccolo bassanese e tuorlo d'uovo filante

Grigliati alla brace

salame fresco, radicchio spadone, polenta di mais Marano e ricotta di malga

"Winter Salad "

Radicchio variegato, verza padellata con mela Kissabel, mandorle tostate e chips di parmigiano

PRIMI

Richiedi i primi piatti del giorno delle chef Erica e Hanane

ORTO & STAGIONALITÀ

"RADICCHIO D'INVERNO"

Maritozzo farcito

con radicchio e acciuga del Cantabrico, radicchio spadone grigliato e fan al radicchio con mostocotto ed erborinato

TARTARE SULLA PIETRA

PREPARATA AL CARRELLO E PERSONALIZZABILE

Tartare "La tradizione"

Tartare "Al profumo di vino"

"Bone" Tartare

con midollo aromatico alla brace

ALLA BRACE

Costata o Fiorentina
(min 800 gr) (min 1500 gr)

Tagliata di Torello
con ristretto d'olio di uve al Torcolato

Medaglione di costatina di coppa lardellato
con emulsione olio-EVO Soarda ed erbe aromatiche

"Quaieta" di Torello croccante
con salsa alla senape e miele

Contorni di stagione

Coperto

Costo mezza porzione -25%

SECONDI

Cotechino artigianale
con purea di sedano rapa e rafano naturale

Ossobuco cotto a bassa temperatura
“col tocio, patate e mosto cotto”

Special Hamburger con midollo... come vuoi tu!

da farcire con :

*guazzetto di pomodoro *fiocco croccante

*verdure grigliate *patate chips al forno

*cipolla di Tropea grigliata *Asiago pressato *Gorgonzola

QUINTO QUARTO

QUANDO DISPONIBILE

- **Fegato** alla griglia o “alla veneziana”
- **Trippa** alla parmigiana
- **Cuore** alla brace
- **Tagliata di diaframma**