

ANTIPASTI

Tagliere di Affettati e Formaggi nostrani con verdure sott'aceto fatte in casa e crema di rafano <i>Cold cuts and cheese platter</i>	26 €
Radicchio di Treviso marinato in agrodolce, mousse al Gravariol e crumble alle noci <i>Marinated Treviso Radicchio in Sweet and Sour Sauce, Mint scented Blue cheese mousse and Walnut Crumble</i>	18 €
Steak Tartare "alla classica", spuma al tuorlo d'uovo <i>"Classic" Steak Tartare, egg yolk foam</i>	22 €
La Parmigiana di Ciasa Lorenzi con melanzane fritte, crema di pomodoro, scamorza affumicata, cialda di Parmigiano <i>with fried eggplant, tomato sauce, smoked scamorza cheese, parmesan waffle</i>	16 €
L'Ovetto in Ciasa con purè di patate al tartufo nero, uovo cotto a bassa temperatura, Jamon Iberico <i>with black truffle mashed potatoes, low temperature cooked egg, Jamon Iberico</i>	18 €
Capasanta scottata, crema di topinambur Guanciaie croccante <i>Seared Scallop, Jerusalem Artichoke Cream, crispy bacon</i>	22 €

servizio 3€ a persona cover charge 3€ per person

PRIMI

Canederli allo Speck ai 5 cereali al burro fuso su insalatina di cavolo cappuccio oppure in brodo di gallina <i>5 cereals Speck dumplings with butter and cabbage salad or hen broth</i>	19 €
Tagliatelle all'uovo fatte in casa ai Porcini <i>Homemade tagliatelle with Porcini mushrooms</i>	19 €
Gnocco soffiato, fonduta al "Formadi Frant", ragù bianco di Vitello, Tartufo nero <i>Puffed gnocchi, "Formadi Frant" cheese fondue white veal ragout, black truffle</i>	22 €
Bigolo all'anatra, arancio, spuma di Foie Gras <i>Bigolo pasta with duck, orange, foie gras foam,</i>	24 €
Spiralotto monograno Felicetti "Il Cappelli" in salsa di acciughe alla veneziana, burrata affumicata, 'nduja <i>Pasta in anchovy sauce, burrata, 'nduja</i>	20 €
Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	15 €

SECONDI

Guancia di manzo brasata all' Amarone , servita con purè al tartufo nero <i>Beef cheek braised in Amarone wine served with black truffle puree</i>	28 €
Medaglioni di daino alla griglia, salsa al Refosco e senape, frutti di bosco freschi <i>Grilled venison medallions, Refosco wine and mustard sauce, fresh berries</i>	34 €
Filetti di Sogliola, spuma all'Olandese, spugnole e caviale di trota <i>Sole fillets, Hollandaise mousse, Morels and Trout caviar</i>	32 €
Tagliata di manzo cube-roll, patata al cartoccio accompagnata da salsa bernese <i>Sliced cube-roll Beef Steak, Potato in foil accompanied by Béarnaise sauce</i>	28 €
La nostra Cotoletta di Vitello servita con patate all'Ampezzana <i>Our breaded Veal chop served with "Ampezzana" potatoes</i>	33 €
Nuggets di pollo di Ciasa Lorenzi, patate fritte con la buccia <i>Chicken nuggets, skin-on french fries</i>	16 €

CONTORNI

Insalata mista di stagione <i>Seasonal mixed salad</i>	6 €
Patatine fritte con la buccia <i>Skin-on french fries</i>	5 €
Patate all'ampezzana <i>Potatoes with speck and onions</i>	6 €
Bietolina e cicoria saltate con aglio, olio e peperoncino <i>Chard and chicory sautéed with garlic, oil and chilli pepper</i>	6 €
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	7 €

INSALATONE

CRODA

**spinacino, radicchio di Treviso, mandorle tostate,
gamberi e carciofi freschi scottati all'olio e
prezzemolo**

*baby spinach, Treviso radicchio, toasted almonds,
prawns and fresh artichokes sautéed in oil and
parsley*

FATTORIA

**lattuga, pollo alla griglia, scaglie di grana,
crostini, pomodorini e salsa Ceasar**

*lettuce, grilled chicken, parmesan flakes,
croutons, tomatoes, Ceasar sauce*

16 €

MALGA

**misticanza, burrata affumicata, sfilacci di manzo,
olive taggiasche e semi di girasole**

*mixed salad, smoked burrata cheese, beef stripes,
Taggia olives, sunflower seeds*

INVERNALE

**radicchio di Treviso, sfilacci di pollo sott'olio fatto
in casa, nocciole tostate, melograno, riduzione al
balsamico**

*Treviso radicchio, homemade chicken strips in oil,
toasted hazelnuts, pomegranate, balsamic reduction*

PANINI

HAMBURGER CLASSICO di manzo homemade, con formaggio, lattuga, pomodoro servito con patate fritte con la buccia <i>homemade beef patty with cheese, salad, tomato served with skin-on fries</i>	18 €
HAMBURGER SPECIAL di manzo homemade con formaggio, pancetta, uova, cipolla rossa in agrodolce servito con patate fritte con la buccia <i>homemade beef patty with cheese, bacon, eggs, sweet and sour red onions served with french fries</i>	20 €
PANINO SCOIATTOLI al Pastin con formaggio, patè di peperone piccante, radicchio di Treviso grigliato <i>pork and beef patty with cheese, spicy pepper paté, grilled Treviso radicchio</i>	15 €
TOAST "SCI" con scamorza affumicata, speck e zucchine grigliate <i>with smoked scamorza, speck and grilled courgettes</i>	8 €
TOAST SLITTINO con prosciutto cotto, formaggio, uova, pancetta <i>with ham, cheese, eggs, bacon</i>	10 €
TOAST VEGETARIANO <i>VEGETARIAN TOAST</i>	10 €
TOAST prosciutto cotto e formaggio <i>TOAST with ham and cheese</i>	8 €