

ANTIPASTI

**Tagliere di Affettati e Formaggi nostrani
con verdure sott'aceto fatte in casa
e crema di Rafano**

Cold cuts and cheese platter

26 €

**Radicchio di Treviso marinato in agrodolce,
mousse al Gravariol e crumble alle noci**
*Treviso radicchio marinated in sweet and sour sauce,
Mint scented Blue cheese mousse
and walnut crumble*

18 €

**Steak Tartare "alla classica",
spuma al tuorlo d'uovo**
"Classic" Steak Tartare, egg yolk foam

22 €

**La Parmigiana di Ciasa Lorenzi
con melanzane fritte, crema di pomodoro,
scamorza affumicata, cialda di Parmigiano**
*with fried eggplant, tomato sauce,
smoked scamorza cheese, parmesan waffle*

16 €

**L'Ovetto in Ciasa
purè di patate al Tartufo nero, uovo cotto
a bassa temperatura, Jamon Iberico**
*with Black Truffle mashed potatoes,
low temperature cooked egg, Jamon Iberico*

18 €

**Capasanta scottata, crema di Topinambur
Guanciaie croccante**
*Seared Scallop, Jerusalem Artichoke Cream,
Crispy Bacon*

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
5 Cereals Speck dumplings
with butter and cabbage salad
or hen broth

19 €

Tagliatelle all'uovo fatte in casa ai Porcini
Homemade Tagliatelle with Porcini mushrooms

19 €

Gnocco soffiato, Fonduta al "Formadi Frant",
ragù bianco di Vitello, Tartufo nero
Puffed gnocchi, "Formadi Frant" cheese fondue
white Veal ragout, Black Truffle

22 €

Bigolo all'Anatra, arancio,
spuma di Foie Gras
Bigolo pasta with duck, orange,
foie gras foam,

24 €

Spiralotto monograno Felicetti "Il Cappelli"
in salsa di Acciughe alla veneziana,
Burrata affumicata, 'nduja
pasta in Venetian-style anchovy sauce,
smoked Burrata, 'nduja

20 €

Zuppa del giorno
Soup of the day

15 €

SECONDI

**Guancia di Manzo brasata all' Amarone,
servita con purè al tartufo nero**
*Beef cheek braised in Amarone wine
served with black truffle puree*

28 €

**Medaglioni di daino alla griglia,
salsa al Refosco e senape,
frutti di bosco freschi**
*Grilled venison medallions,
Refosco wine and mustard sauce,
fresh berries*

34 €

**Filetti di Sogliola, spuma all'Olandese,
Spugnone e caviale di Trota**
*Sole fillets, Dutch mousse,
Morels and Trout caviar*

32 €

**Tagliata di Manzo cube-roll,
patata al cartoccio accompagnata
da salsa bernese**
*Sliced cube-roll Beef Steak, Potato in foil
accompanied by Béarnaise sauce*

28 €

**La nostra Cotoletta di Vitello
servita con patate all'Ampezzana**
*Our breaded Veal chop
served with "Ampezzana" potatoes*

33 €

**Nuggets di Pollo di Ciasa Lorenzi,
patate fritte con la buccia**
Chicken nuggets, skin-on french fries

16 €

HAMBURGER

HAMBURGER CLASSICO 18€

di manzo homemade, con formaggio, lattuga
e pomodoro, patate fritte con la buccia

homemade beef patty with cheese, salad and tomato, skin-on fries

HAMBURGER SPECIAL 20€

di manzo homemade con formaggio, pancetta, uova
e cipolla rossa caramellata, patate fritte con la buccia

*homemade beef patty with cheese, bacon, eggs
and red caramelized onions, skin-on fries*

CONTORNI

Insalata mista di stagione

Seasonal mixed salad 6€

Bietolina e cicoria saltate

con aglio, olio e peperoncino

*Chard and chicory sautéed with
garlic, oil and chilli pepper 6€*

Patatine fritte con la buccia

Skin-on french 5€

Patate all'ampezzana

*Potatoes with speck
and onions 6€*

Verdure alla griglia

Grilled vegetables 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*

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 tostato, melograno, riduzione al balsamico

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

16€