



## Natale 2020

### Antipasti

**Fior di zucca fritto ripieno con scampi e finferli €15**  
*fried couget flower stuffed with scampi and finferli mushrooms*

**Salumi misti nostrani con gnocco fritto €14**  
*Mixed local salumi and fried pizza bread*

### Primi piatti

**Ravioli ripieni d'anatra in doppio brodo di cappone €14**  
*Duck tortelli in capon broth*

**Risotto al radicchio di Treviso e riduzione di taleggio €15**  
*Risotto with radicchio and taleggio cheese cream*

**Tagliolini neri al ragù di ricciola e salsa allo zafferano su crema al basilico €16**  
*Black noodles with amberjack ragu, saffron and basil cream*

### Secondi piatti

**San Pietro in crosta di patate su purè di zucca e radicchio in tempura €19**  
*San Pietro fish with potatoes, pumpkin cream and tempura radicchio*

**Polpettine d'agnello con salsa ai carciofi e chips di pecorino €18**  
*Lamb meatballs with artichokes and crispy pecorino cheese*

**Agnello e Capretto al forno con patate novelle €19**  
*Baked lamb and kid with potatoes novelle*

### Dessert

**Il Panettone alla grappa con crema inglese €6**

