



## DESSERT

---

 Il nostro tipico  
tiramisù  
nel bicchiere  
**UOVA, GLUTINE, LATTICINI**

---

  Panna cotta morbidissima  
aromatizzata alla vaniglia  
e guarnita con frutta fresca  
e cioccolato  
**LATTICINI, FRUTTA GUSCIO**

---

 Gelato al fiordilatte con  
pezzettoni di frutta al  
coltello fresca fresca  
**UOVA, GLUTINE, LATTICINI, FRUTTA GUSCIO**

---

## ANTIPASTI


---

 Caprese estiva fresca  
con mozzarella nostrana,  
crostone di pane e  
pomodoro fresco  
**LATTICINI, GLUTINE**

---

 Vitello tonnato (naturalmente  
nostrano) con fior di capperi  
e salsa tonnata fresca,  
ovviamente fatta in casa  
**SOLFITI, LATTICINI, SEDANO, UOVA, SENAPE, PESCE**

---

 Tartare di manzo locale,  
tuorlo d'uovo con un po'  
di Grana Padano  
**UOVA**

---

## PRIMI

① Pasta o gnocchi freschi fatti in casa con sughi nuovi preparati ogni giorno  
**LATTICINI, UOVA, GLUTINE, FRUTTA GUSCIO, SOLFITI**

① Parmigiana di melanzane fresche su crema di ricotta affumicata  
**GLUTINE, LATTICINI**

① Fior di lasagna alle verdure di stagione su letto di formaggio nostrano  
**GLUTINE, LATTICINI, SEDANO, SOLFITI, UOVA**

## SECONDI

① Filetto di manzo a chilometro ~~zero~~ sette con pomodori e insalatina

① Pollo nostrano *in saor*\* con verdure fresche di stagione preparate in agrodolce da noi  
**FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI, SEDANO**

\*significa "sapore", tipico della cucina veneziana. Metodo di conservazione che usavano i pescatori veneziani, i quali avevano l'esigenza di tenere il cibo a bordo per molto tempo o comunque il più a lungo possibile, con cipolle in agrodolce, pinoli e uvetta

Rotolino di coniglio dei nostri cortili riempito con una polpetta allo speck e del formaggio locale accompagnato da verdure fresche  
**GLUTINE, SOLFITI, SEDANO, UOVA, LATTICINI**