



STEAK HOUSE WITH KITCHEN

Antipasti

Tagliere di crudo pata negra di Bellota, coccoli fritti, miele di abete resinosa,
formaggi castelmagno e ubriaco di montagna, giardiniera

Allergeni: 3, 7, 9, 13 | € 32

Ribollita di stagione con fagioli, cavolo nero, lenticchie,
verza (o verdura locale di stagione), farro, velo di pane, olio e.v.o. Salcini

Allergeni: 1, 9 | € 22

Crudo di pesce del Mediterraneo con ostrica di Caorle, branzino,
capasanta, tonno rosso, scampi, gambero rosso di Mazara

Allergeni: 2, 4, 13, 14 | € 35

Calamari leggermente scottati alla griglia con funghi trifolati

Allergeni: 4, 14 | € 28

Uovo colante su nido di polenta veneta, cima di rapa
e tartufo nero pregiato Istriano

Allergeni: 1, 3 | € 27



STEAK HOUSE WITH KITCHEN

Primi piatti

Tagliatelle al ragù bianco di cacciagione e zafferano silviarosa

Allergeni: 1, 3, 9, 12 | € 28

Raviolone ripieno di Asiago e radicchio di Treviso e crema di tarallini e barbabietola

Allergeni: 1, 3, 7 | € 25

Linguine alle vongole e salicornia con limone organico

Allergeni: 1, 3, 13 | € 30

Gnocchi di patate con funghi porcini e tartufo nero pregiato Istriano

Allergeni: 1, 3 | € 30

Fettuccine di nostra produzione con ragu alla bolognese cotto a bassa temperatura

Allergeni: 3, 9, 12, 14 | € 28



STEAK HOUSE WITH KITCHEN

Secondi piatti

Branzino pescato all'amo con pak choi al profumo di lime

Allergeni 4 | € 30

Frittura mista di paranza, polenta fritta e verdura croccante, mayo al limone

Allergeni 1, 2, 5 | € 30

Carré di cervo con morbido di patate rosse, curry di mirtilli

e pera cotta alla Valpolicella

Allergeni 12 | € 30

Millefoglie di verdure di stagione e fonduta di formaggi campani

con carciofo fritto e burro di arachidi

Allergeni 5, 7 | € 26

Terrina di selvaggina con mousse di formaggio di malga

e riduzione di mirtilli rossi

Allergeni 7 | € 28

Cotoletta alla milanese orecchia di elefante con patatine fritte

Allergeni 1, 2, 9, 14 | € 35



STEAK HOUSE WITH KITCHEN

Contorni

Puntarelle alla Romana

€ 13

Cime di rapa con olive taggiasche saltate

€ 10

Cicorie e radichetto selvatico saltato

€ 10

Verdura di stagione alla griglia

€ 10

Insalata mista con pomodorini e cipolla

€ 10

Tutti i prodotti sono privi di allergeni



STEAK HOUSE WITH KITCHEN

Dolci

Tortino al cioccolato cuore caldo con salsa alle pere.

Allergeni 3, 2, 9, 14

Tiramisù classico Veneziano

Allergeni 3, 2, 9, 14 | €10

Millefoglie con chantilly, frutti rossi e gocce di cioccolato

Allergeni 3, 9, 14, 2

Strüdel di mele e cannella, salsa anice stellato

Allergeni 3, 9, 14 | €10

Bignè di ricotta vaccina con cioccolato bianco e nero

Allergeni 2, 3, 9, 14 | €10

Zabaione all'amaretto al profumo di Grand Marnier

Allergeni 2, 3, 9, 13, 14 | €12

Crostatina di pasta frolla con frutta fresca

Allergeni 3, 9, 14 | €10



STEAK HOUSE WITH KITCHEN

Lunch

HAMBURGER DI SCOTTONA

con lattuga, pomodori marinati, cipolla caramellata, mayo al bacon e patate fritte

Allergeni 1, 3, 5, 7 | € 28

CAESAR SALAD

con cuore di lattuga Romana, pollo grigliato, crostini di pane,
scaglie di formaggio grana 48 mesi

Allergeni 1, 7 | € 22

TAGLIATA DI CERVO

con misticanza e scaglie di Castelmagno

Allergeni 7 | € 26

PIRAMIDE DI FARAONA COTTA A BASSA TEMPERATURA

con purè di patate alla senape e cavolo nero

Allergeni 2, 3, 11 | € 35

ZUPPA DI PATATE DI CORTINA D'AMPEZZO E FAGIOLI

con crostini di pane e olio ALTASELVA veganomega sacha inchi

Allergeni 1 | € 23

ZUPPETTA DI SCORFANO

con pomodorini datterini e velo di pane

Allergeni 1, 4 | € 30

PICI AL PESTO DI SALVIA

erbette di montagna

Allergeni 1, 3, 7, 8 | € 18