

IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

MENU

PER COMINCIARE

*Degustazione di mare con tartara di calamaro, scampi marinato al lime e ostrica dalla foce del Pò (2, 4, 7, 14)	€ 28,00
Moscardino alla brace con fagiolini cornetti e bagna cauda (4, 7, 9, 14)	€ 24,00
Granseola al vapore sfoglia di polenta, caviale "Baerù Kala" (2, 4, 6)	€ 32,00
Prosciutto crudo di "Sant'Ilario" 40/45 mesi con focaccia croccante e verdure dell'orto in agrodolce (1, 9)	€ 24,00
Battuta a coltello di Fassona selezione "Cazzamali", e crudité di verdure novelle con salsa di acciughe, capperi, olio EVO. e profumo d'aglio (1, 4)	€ 24,00
Uovo di montagna in camicia con spuma di funghi porcini, croccante di pane, guancialetto di Wagyu e polvere di barbabietola (1, 3, 5, 7, 8)	€ 20,00
Gazpacho con pomodorini freschi del Piennolo, chips di pane Carasau e germogli (1)	€ 18,00

PASTA ARTIGIANALE

Paccheri all'uovo e plancton con ragù di mare (1, 2, 3, 4, 9, 14)	€ 24,00
Trilogia di ravioli ai crostacei con salsa allo zafferano del Veneto e uva di mare (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10)	€ 24,00
Pappardelle al burro affumicato e funghi gialletti (1, 3, 7)	€ 24,00
Gnocchi di patate e pomodoro su crema di zucchine novelle e/o e i loro fiori, fonduta di Monte Veronese di Allevio e aceto balsamico (1, 3, 7)	€ 24,00
Cappelletti al cacao ripieni alla carne di Wagyu su salsa ridotta di pomodorini del Piennolo alle erbe aromatiche (1, 3, 6)	€ 24,00

COTTO ALLA BRACE

Polpo alla brace su spuma di patate all'aglio nero, polvere di capperi e umami di pomodorini (7, 9, 12, 14).	€ 28,00
Trancio di ombrina o pescato dell' Adriatico alla brace, crema di melanzane e lenticchie con millefoglie di patate, e salsa fresca (4, 7).	€ 34,00
Faraona selezione "Laura Peri" arrosta alle bacche aromatiche, purea di patate e topinambur con verdure di stagione in saor (9).	€ 35,00
Polpettine di fagioli borlotti al curry con dragoncello e pomodoro datterini (1, 3, 5).	€ 22,00
Filetto di Fassona piemontese selezione "Cazzamali" con salsa alla senape e verdure alla brace (200g) (7, 9, 10).	€ 35,00
Ribeye di Wagyu Juku (vacca vecchia) e verdure con glassa del suo fondo (140g) (6, 9).	€ 50,00
Fiorentina di costata/filetto (in base alla disponibilità) di Chianina "macelleria Fracassi" con verdure alla brace (6, 9).	€ 9 HG
Degustazione di mini burgers di Chianina "macelleria Fracassi" e Fassona "selezione Cazzamali" con chips di platano e salsa maionese al kafir lime (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11).	€ 30,00
Coperto e cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale	€ 4,00

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004"

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, sarà possibile consultare l'apposito documento qualora richiesto.

N.B. In our dishes there may be some products considered for some ALLERGENS.
This presence is possibly signaled for each dish by means of numbers which refer to the list published below.
If you are subject to any food allergies, we kindly ask you to always inform our service staff in any case.

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

- 1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy, 7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard, 11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfish