



ANTIPASTI



13

TAGLIERE DI SALUMI MISTI^{2,3}

PETTINA DI CLAUT, SALAME AL MIRTILLO, PANCETTA AFFUMICATA DI CLAUT, COTTO ALLA FIAMMA ALTO ADIGE

14

1

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI

LATTERIA 30GG VAL CIMOLIANA, FORMAGGELLA DI MONTAGNA VAL CIMOLIANA, PECORINO DI ERTO, GORGONZOLA FUMÉ DI AVIANO

16

TAGLIERE DEL CENACOLO^{1,2,3}

MIX DI FORMAGGI E
SALUMI

13

IL BACIO DI GIUDA^{2,3}

SALAME "CISAT" STUFATO NEL CAGLIO

13

IL GALLO DI PIETRO^{2,8}

POLENTA FRIULANA MORBIDA CON FORMAGGIO SALATO DELLA "VAL D'ARZINO"

GLI ALLERGENI SONO INDICATI CON I NUMERI A LATO DELLE PIETANZE, LA LISTA ALLERGENI SI TROVA ALLA FINE DEL MENÙ



PRIM PIATTI



12

1,2

IL VELO DEL CENACOLO

VELLUTATA DI FUNGHI PORCINI, ACCOMPAGNATI DA CROSTINI AL TIMO

15

1,2,4,5,8

L'ULTIMA LASAGNA

LASAGNA FATTA A MANO, RIPIENA DI PITTINA D'ANDREIS E CASTAGNE

14

1,2,4,5,8

TAGLIATELLE D'AUTUNNO

TAGLIATELLE FATTE A MANO CON CREMA DI RADICCHIO SPADONE E PITTINA D' ANDREIS

15

1,2,4,5,8

RAVIOLI DEL CENACOLO

RAVIOLI FATTI A MANO, RIPIENI DI FUNGHI PORCINI E NOCI, SERVITI IN RAGU' DI CERVO

GLI ALLERGENI SONO INDICATI CON I NUMERI A LATO DELLE PIETANZE, LA LISTA ALLERGENI SI TROVA ALLA FINE DEL MENÙ



ANTIPASTI VEGAN



8

POMODORI CONFIT CON CIPOLLE BORETANE

POMODORI CARAMELLATI AL FORNO RIPIENI DI CIPOLLE BORETANE E MENTUCCIA

10

MILLEFOGLIE DI RATATUILLE

MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE, MELANZANE, PATATE SERVITE CON SALSA DI POMODORO

11

L' ULTIMO UOVO VEGGY ⁴

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SERVITO SU LETTO DI VELUTATA DI
STAGIONE



PRIMI PIATTI VEGAN



12

LINGUINE REDVELVET VEGAN^{5,2}

LINGUINE CON SALSA DI BARBABIETOLA E NOCI

12

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

SPAGHETTI IN SALSA CON OLIVE E CAPPERI

11

SPAGHETTO RUSTICO

SPAGHETTI IN SALSA DI POMODORO RUSTICO E BASILICO



SECONDI PIATTI VEGAN



15

PULLED VEGAN

PULLED PASTRAMI VEGAN

15

STRACCETTI TANDAORI

STRACCETTI DI SOIA CON CONDIMENTI TANDAORI

15

TOFU AI 4 COLORI

TOFU IN SALAMOIA, PEPERONI, CAROTE, SEDANO, PEPERONCINO