

L'arte

“Plissn”

- Dolomite: trota marmorata, roccia, plancton, saurnschotte
 - Lumaca, rana, lattuga, spugnola
 - Cervo fondente, cirmolo, tuberi e radici
- Gnocco di patate, asparago verde, brodo di pollo, stravecchio del Piave
- Pasta alla spirulina, pesto di aglio orsino, pecorino, anguilla affumicata
- Raviolo di rapa rossa, animella, foie gras affumicato, riccio, aceto di rapa rossa
 - Tartare di capra, agretto, brodo al sambuco, uovo di quaglia
 - Capriolo, pinoli, sale al pino, radicchio, lampone
- Genziana, miele di zafferano, gelato doppio latte, semi di girasole fermentati

€ 120 (vini esclusi)

“Asou”

- *Gambero marinato, rabarbaro, levistico, sesamo*
- *Sedano rapa, cavolo cappuccio, taleggio di capra, maionese all'arancia e caviale di tartufo*
- *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e radici*
- *Tagliolino di riso Venere, cappuccio, speck e kümmel*
- *Tortello all'uovo, asparago bianco*
- *Tortello di mela e patata, formaggio salato, semi di cipolla*
- *Vitello, silene, piselli, camomilla*
- *Piatto dolci misti*

€ 90 (vini esclusi)

È possibile inoltre scegliere alcuni piatti a proprio piacere da entrambe le proposte di menù degustazione:

“Verpai”, cinque assaggi a scelta a 80 €

Antipasti:

- *Gambero marinato, rabarbaro, levistico, sesamo € 23*
- *Dolomite: trota marmorata, roccia, plancton, saurnschotte € 24*
 - *Lumaca, rana, lattuga, spugnola € 26*
- *Raviolo di rapa rossa, animella, foie gras affumicato, riccio, aceto di rapa rossa € 35*
- *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e radici € 24*
- *L'evoluzione del tarassaco € 22*
- *Sedano rapa, cavolo cappuccio, taleggio di capra, maionese all'arancia e caviale di tartufo € 20*

Primi piatti:

- *Tortello all'uovo, asparago bianco € 22*
- *Gnocco di patate, asparago verde, brodo di pollo, stravecchio del Piave € 23*
 - *Tortello di mela e patata, formaggio salato, semi di cipolla € 22*
- *Pasta alla spirulina, pesto di aglio orsino, pecorino, anguilla affumicata € 20*
 - *Tagliolino di riso Venere, cappuccio, speck, kümmel € 20*
 - *Tortello di carota e coniglio, pomodoro, crescione € 22*

Secondi piatti:

- *Sopa coada: piccione in due cotture € 30*
- *Guancia di vitello, anice stellato, sedano rapa € 29*
 - *Vitello, silene, piselli, camomilla € 29*
- *Tartare di capra, agretto, brodo al sambuco, uovo di quaglia € 29*
 - *Capriolo, pinoli, sale al pino, radicchio, lampone € 35*
- *Galletto, fiore di zuccina, bergamotto, senape integrale € 29*

... Inoltre proponiamo un piatto essenzialmente vegetale

Ortichetta, quinoa, formais, pomodoro verde € 20

Dolci:

- *Morbido di formaggio, sorbetto di fiore di sambuco, crumble di cioccolato, caramello di papavero, ribes nero € 15*
 - *Tiramisù € 15*
 - *Torta di mela e mandorla, rosa, bergamotto € 15*
 - *Dolce di riso all'antica, coulis di fragole, pistacchio € 15*
 - *Crème brûlée di ananas, gelo al rosmarino € 15*
- *Genziana, miele di zafferano, gelato doppio latte, semi di girasole fermentati € 15*
 - *Yogurt, tè verde, piselli, rabarbaro e fragole, cioccolato € 15*
 - *Piatto dolci misti € 16*

Piatto dolci misti:

- *Morbido di formaggio, sorbetto di fiore di sambuco, crumble di cioccolato, caramello di papavero, ribes nero*
 - *Tiramisù*
 - *Dolce di riso all'antica, coulis di fragole, pistacchio*
 - *Torta di mela e mandorla, rosa, bergamotto*

* Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni. Nel caso in cui si dovesse essere soggetti ad allergie e/o intolleranze, si prega di informare il personale di sala, il quale indicherà le preparazioni prive di allergeni.

*Talvolta, per la salvaguardia degli alimenti, viene impiegata la tecnica dell'abbattimento della temperatura