

# L'arte

## **“Plissn”**

- *Sarda di lago, carpione, ribes nero, bruscardolo, mais biancoperla*
- *Dentro e fuori dall'acqua: rana, lumaca, cavolfiore e bacca batak*
  - *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e muschio*
- *Tortello con merluzzo bianco, foglia ostrica, broccolo romanesco, tartare di gambero affumicato, bergamotto*
- *Larice, cipolla, pernice, olio di larice, malto d'orzo, lichene, radice di prezzemolo*
  - *Pasta di sorgo, acqua di caffè, caviale, burro affumicato*
  - *Omaggio a Gianni Cosetti: cjalsòns, ricotta affumicata*
- *Raviolo di rapa rossa, animella, foie gras, riccio, aceto di rapa rossa*
  - *Tartare di capra, agretti, brodo di sambuco, uovo di quaglia*
  - *Quasi pastrami: manzo, senape dijon, carota, lievito di birra*
- *Genziana, gelato doppio latte, semi di girasole, miele allo zafferano*

**€ 120 (vini esclusi)**

## **“Asou”**

- *Dolomite: trota marmorata, roccia, plancton, saurnschotte, erbe*
- *Sedano rapa, cavolo cappuccio, taleggio di capra, maionese all’arancia, tartufo*
  - *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e muschio*
  - *Tagliolino di riso Venere, cappuccio, speck, cumino*
    - *Raviolo al camoscio, papavero*
    - *Tortello all’uovo, asparago bianco*
    - *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 € (vini esclusi)**

### ***Antipasti:***

- *Sarda di lago, carpione, ribes nero, bruscardolo, mais biancoperla € 22*
- *Dolomite: trota marmorata, roccia, plancton, saurnschotte, erbe € 23*
- *Sedano rapa, cavolo cappuccio, taleggio di capra, maionese all'arancia, tartufo € 23*
- *Raviolo di rapa rossa, animella, foie gras, riccio, aceto di rapa rossa € 35*
  - *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e muschio € 24*
  - *Prima e dopo: l'evoluzione del tarassaco € 24*
- *Dentro e fuori dall'acqua: rana, lumaca, cavolfiore e bacca batak € 24*

### ***Primi piatti:***

- *Tortello all'uovo, asparago bianco € 22*
- *Omaggio a Gianni Cosetti: cjalsòns, ricotta affumicata € 22*
- *Pasta di farro, spirulina, aglio orsino, pecorino, anguilla affumicata € 23*
- *Manicaretto di fagiolo Lamon, formaggio di fossa, acqua di fagiolo, guanciaie € 23*
  - *Tagliolino di riso Venere, cappuccio, speck, cumino € 22*
- *Gnocco di patate, asparago verde, brodo di pollo, stravecchio Piave € 23*
- *Tortello con merluzzo bianco, foglia ostrica, broccolo romanesco, tartare di gambero affumicato, bergamotto € 24*

### ***Secondi piatti:***

- *Vitello, silene, piselli, camomilla € 30*
- *Quasi pastrami: manzo, senape dijon, carota, lievito di birra € 29*
  - *Sopa coada: piccione in due cotture € 35*
- *Quaglia, asparago verde, spugnola, patata novella € 30*
- *Capriolo, pinoli, "sale-al-pino", catalogna, lampone € 35*
- *Tartare di capra, agretti, brodo di sambuco, uovo di quaglia € 32*

*... Inoltre proponiamo un piatto essenzialmente vegetale*

*Gialet, curcuma, formaggio di anacardi, teff, cavoletti Bruxelles glassati € 20*

## ***Proposta vini in abbinamento***

*Proposta accompagnamento vini € 30*

*Proposta accompagnamento vini € 40*

*Proposta accompagnamento vini € 50*

## ***Dolci:***

*- Tiramisù € 15*

*- Dolce di riso all'antica, pistacchio e coulis di fragole € 15*

*- Torta di mele, mandorla, rosa € 15*

*- Cioccolato, ciliegia, sedano, tonka e cocco € 15*

*- Yogurt, the verde, piselli, cioccolato, rabarbaro, fragola € 15*

*- Genziana, gelato doppio latte, semi di girasole, miele allo zafferano € 16*

*- Tarassaco, meringa al miele, cioccolato bianco € 15*

*- Piatto dolci misti € 16*

## ***Piatto dolci misti:***

*- Tiramisù*

*- Dolce di riso all'antica, pistacchio e coulis di fragole*

*- Torta di mele, mandorla, rosa*

*- Cioccolato, ciliegia, sedano, tonka e cocco*

\* 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

# *L'uite*

## **“Plissn”**

- *Marmorata trout, milk thistle, hay-flavoured buttermilk, apple vinegar*
- *Escargot, trompette mushrooms, blackgarlic, praline of rooster comb, sweet potato, lettuce*
  - *Marinated deer, swiss pine oil, tubers and roots, moss*
- *Grilled pumpkin broth, grayling, ginger, shiitake mushrooms, pumpkin seed oil*
  - *Sorghum pasta, chestnuts, spinach, smoked butter, raisin*
    - *Chamois ravioli, poppy*
    - *Plum, tortello of cotechino, hare, Acqualagna truffle*
- *Beet ravioli, sweetbreads, smoked foie gras, sea urchins, beet vinegar*
  - *Roe deer, pine nuts, pine salt, chicory catalogna, raspberry*
    - *Grouse, native turnip, lichen, dwarf pine oil*
- *Gentian, extra milk ice – cream, sunflower seeds, saffron honey*

**€ 120 (not included wines)**

## **“Asou”**

- *Marinated shrimp, pomegranate, Jerusalem artichoke, hazelnut, rye*
- *Celeriac, cabbage, orange mayonnaise, goat cheese and truffle caviar*
  - *Marinated deer; swiss pine oil, tubers and roots, moss*
  - *Venus rice tagliolini, white cabbage, speck and cumin*
  - *Egg tortelli, broccolo fiolaro, tomato confit, anchovy milk*
    - *Apple raviolo, salty cheese, onion seeds*
- *Veal, radicchio of Treviso, potato velvety, pepper from Madagascar*
  - *Mixed desserts dish*

**€ 90 (not included wines)**

*You can also choose some dishes at will from both tasting menu proposals:*

**“Verpai”, five tastings of your choice 80 €**

### ***Appetizers:***

- *Lake sardine, blackcurrant carpione, wild sprouts, biancoperla corn € 22*
  - *Dolomite: Marmorata trout, rock, plankton, saurnschotte, herbs € 23*
- *Celeriac, cabbage, orange mayonnaise, goat cheese and truffle caviar € 23*
- *Beet ravioli, sweetbreads, smoked foie gras, sea urchins, beet vinegar € 35*
  - *Marinated deer, swiss pine oil, tubers and roots € 24*
  - *The evolution of dandelion € 24*
- *Inside and out of the water: frogs, escargot, cauliflower and berry batak € 24*

### ***First courses:***

- *Egg tortelli, white asparagus € 22*
  - *Homage to Gianni Cosetti: cjalsòns, smoked ricotta € 22*
- *Spelt pasta, spirulina algae, wood garlic, pecorino, smoked eel € 23*
- *Lamon beans Manicaretto, matured cheese, bean broth, guanciale € 23*
  - *Venus rice tagliolini, white cabbage, speck and cumin € 22*
- *Potato dumpling, green asparagus, chicken broth, Piave stravecchio € 23*
- *Cod Tortello, oyster leaf, broccoli, smoked prawns tartare, bergamot € 24*

### ***Main courses:***

- *Veal, silene, peas, chamomile € 30*
- *Almost pastrami: beef, dijon mustard, carrot, brewer's yeast € 29*
  - *Sopa coada: pigeon in two firings € 35*
- *Quail, green asparagus, morel mushrooms, potato € 30*
  - *Roe deer, pine nuts, pine salt, chicory, raspberry € 35*
- *Goat tartare, water cress, elderberry broth, quail egg € 32*

... *We also propose an essentially vegetable dish*

*Gialet bean, turmeric, cashew cheese, glazed Bruxelles sprouts € 20*

### ***Proposal wine pairing***

*Proposta accompagnamento vini € 30*

*Proposta accompagnamento vini € 40*

*Proposta accompagnamento vini € 50*

### ***Desserts:***

- *Tiramisù € 15*
- *Rice cake, strawberries coulis, pistachio € 15*
  - *Apple tart, almond, rose € 15*
- *Chocolate, cherry, celery, tonka and coconut € 15*
- *Yoghurt, green tea, peas, chocolate, rhubarb, strawberry € 15*
- *Gentian, extra milk ice-cream, sunflower seeds, saffron honey € 16*
- *Dandelion, honey meringue, white chocolate € 15*
  - *Mixed desserts dish € 16*

### ***Mixed desserts dish:***

- *Tiramisù*
- *Rice cake, strawberries coulis, pistachio*
  - *Apple tart, almond, rose*
- *Chocolate, cherry, celery, tonka and coconut*

*\* Some of the dishes and foods served in this restaurant could contain allergens. If you were to be subject to allergies and/or intolerances, please inform our staff, which will indicate to you the preparations free of allergens.*

*\*Sometimes, for the safety of food, it is used the technique of blast chilling*