

L'arte

“Plissn”

- *Trota marmorata, semi di cardo mariano, latticello al fieno, aceto di mele*
- *Lumaca, funghi trombetta, aglio nero, pralina di creste di gallo, patata dolce, lattuga*
 - *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e muschio*
 - *Temolo, brodo di zucca grigliata, funghi shiitake, zenzero*
 - *Pasta di sorgo, castagne, spinaci, burro affumicato, uvetta*
 - *Raviolo al camoscio, papavero*
 - *Susina, tortello di cotechino, lepre, tartufo di Acqualagna*
 - *Raviolo di rapa rossa, animella, foie gras, riccio, aceto di rapa rossa*
 - *Capriol, pinoli, “sale al-pino”, catalogna, lampone*
 - *Urogallo, rapa sappadina, licheni, mugolio*
 - *Genziana, gelato doppio latte, semi di girasole, miele allo zafferano*

€ 120 (vini esclusi)

“Asou”

- *Gambero marinato, melagrana, topinambur, nocciola, segale*
- *Sedano rapa, cavolo cappuccio, taleggio di capra, maionese all'arancia e tartufo*
 - *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e muschio*
 - *Tagliolino di riso Venere, cappuccio, speck e kümmel*
- *Tortello all'uovo, broccolo fiolaro, pomodoro confit, latte d'acciuga*
 - *Raviolo di mela, formaggio salato, semi di cipolla*
- *Vitello, radicchio di Treviso, vellutata di patate al pepe del Madagascar*

€ 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, melagrana, topinambur, nocciola, segale € 23*
- *Sedano rapa, cavolo cappuccio, taleggio di capra, maionese all'arancia e tartufo € 23*
 - *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e muschio € 24*
 - *Giro di zucca: sfumature abbinamenti, consistenze € 24*
- *Trota marmorata, semi di cardo mariano, latticello al fieno, aceto di mele € 22*
 - *Raviolo di rapa rossa, animella, foie gras, riccio, aceto di rapa rossa € 35*
- *Lumache, funghi trombetta, aglio nero, pralina di creste di gallo, patata dolce, lattuga €24*

Primi piatti:

- *Tortello all'uovo, broccolo fiolaro, pomodoro confit, latte d'acciuga € 22*
 - *Pasta di sorgo, castagne, spinaci, burro affumicato, uvetta € 22*
 - *Tagliolino di riso Venere, cappuccio, speck, kümmel € 20*
 - *Raviolo al camoscio, papavero € 22*
- *Gnocco di fagioli Lamon, formaggio di fossa, acqua di fagioli, pancetta € 23*
- *Granotto di saraceno, carciofi, zafferano, olio di peperoni, saurnschotte € 22*
 - *Susina, tortello di cotechino, lepre, tartufo di Acqualagna € 24*

Secondi piatti:

- *Vitello, radicchio di Treviso, vellutata di patate al pepe del Madagascar € 30*
 - *Maiale, verza, rafano, vinaccia € 30*
- *Pollo, ketchup di bacca di rosa canina, cannella, timo € 29*
 - *Sopa coada: piccione in due cotture € 32*
- *Capriolo, pinoli, “sale al-pino”, catalogna, lampone € 35*
 - *Urogallo, rapa sappadina, licheni, mugolio € 37*

... 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 € 45

Dolci:

- Tiramisù € 15

- Canederlo di castagna, meringa, mandarino, alloro € 15

- Pera, ginepro, cioccolato, saurnchotte, mirtillo rosso € 15

- Zucca, spezie, noce, lampone € 15

*- Dolce autunno: nocciola, melagrana, fico, mais, cioccolato, yogurt,
soffice di vinaccia € 15*

- Genziana, gelato doppio latte, semi di girasole, miele allo zafferano € 15

- Cioccolato, prugna, grappa e.. fumo € 15

- Piatto dolci misti € 16

Piatto dolci misti:

- Tiramisù

- Canederlo di castagna, meringa, mandarino, alloro

- Pera, ginepro, cioccolato, saurnchotte, mirtillo rosso

- Zucca, spezie, noce, lampone

* 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

Luite

“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:

- *Marinated shrimp, pomegranate, Jerusalem artichoke, hazelnut, rye € 23*
- *Celeriac, cabbage, orange mayonnaise, goat cheese and truffle caviar € 23*
 - *Marinated deer, swiss pine oil, tubers and roots, moss € 24*
 - *Pumpkin: shades, pairings, consistencies € 24*
- *Marmorata trout, milk thistle, hay-flavoured buttermilk, apple vinegar € 22*
- *Beet ravioli, sweetbreads, smoked foie gras, sea urchins, beet vinegar € 35*
- *Escargot, trompette mushrooms, black garlic, praline of rooster comb, sweet potato, lettuce €24*

First courses:

- *Egg tortelli, broccolo fiolaro, tomato confit, anchovy milk € 22*
- *Sorghum pasta, chestnuts, spinach, smoked butter, raisin € 22*
 - *Venus rice tagliolini, white cabbage, speck and cumin € 20*
 - *Chamois ravioli, poppy € 22*
- *Lamon bean dumpling, aged cheese, bean water, bacon € 23*
- *Buckwheat granotto, artichokes, saffron, peppers oil, saurnschotte € 22*
 - *Plum, tortello of cotechino, hare, Acqualagna truffle € 24*

Main courses:

- *Veal, radicchio of Treviso, potato velvety, pepper from Madagascar € 30*
 - *Pork, savoy cabbage, horseradish, marc € 30*
 - *Chicken, ketchup, cinnamon, thyme € 29*
 - *Sopa coada: Pigeon in two firings € 32*
- *Roe deer, pine nuts, pine salt, chicory catalogna, raspberry € 35*
 - *Grouse, native turnip, lichen, dwarf pine oil € 35*

... We also propose an essentially vegetable dish

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

Desserts:

- Tiramisù € 15
- Chestnut dumpling, meringue, tangerine, laurel € 15
- Pear, juniper, chocolate, saurnschotte, cranberry € 15
 - Pumpkin, spices, nut, raspberry € 15
- Autumn dessert: hazelnut, pomegranate, fig, corn, chocolate, yogurt, marc cloud € 15
- Gentian, extra milk ice – cream, sunflower seeds, saffron honey € 15
 - Chocolate, plum, grappa and... smoke € 15
 - Mixed desserts dish € 16

Mixed desserts dish:

- Tiramisù
- Chestnut dumpling, meringue, tangerine, laurel
- Pear, juniper, chocolate, saurnschotte, cranberry
 - Pumpkin, spices, nut, raspberry

** 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*