












Antipasti:

<i>Millefoglie al Basilico con Mozzarella di Bufala e Ciliegino</i>		€ 10,00
<i>Tortino di Sfoglia all' ortolana su Specchio di Fonduta</i>		€ 5,00
<i>Gazpacho alla Mediterranea con Gelato al Basilico e Pan rustico (Vegan)</i>		€ 10,00
<i>Degustazione (Vegan) La nostra crema di Soia Bio con :</i>		€ 10,00
<i>Crema alle Erbette e Aglio confit</i>		
<i>Crema al Timo, Crema alle Olive Taggiasche</i>		
<i>Misticanza di Primavera e Pomodorini Dry</i>		
<i>Crostini di Pane rustico</i>		
<i>Carpaccio di Scottona su Misticanza di sapori Mediterranei</i>		€ 10,00
<i>Fettine di Lonza al profumo di Faggio su Cappuccio e Finferli trifolati</i>		€ 10,00
<i>Degustazione dello chef : Carpaccio di Scottona su Rucola e Pesche</i>		€ 11,00
<i>Tortino all' ortolana con crema di Formaggi</i>		
<i>Macedonia di verdure in agrodolce</i>		
<i>Arista Speziata</i>		


Primi piatti:

<i>Risotto allo Zafferano e polvere di Liquirizia (minimo per 2 persone)</i>		€ 10,00
<i>Tortellone alle Fave di Cacao con Burrata di Bufala e Prugne</i>		€ 10,00
<i>Chitarrine al Basilico con Ciliegino, Mozzarella e Olive Taggiasche</i>		€ 9,00
<i>Maltagliati di mais con Porcini e Casatella D.o.p.</i>		€ 10,00
<i>Fettuccine alla Cenere di Betulla, con Couvè di Pomodoro (Vegan)</i>		€ 9,00
<i>Gnocchetti di Patate con Faraona nostrana</i>		€ 10,00
<i>Lasagne rustiche al Ragù</i>		€ 9,00
<i>Acqua Pejo 0,5 L</i>		€ 1,50
<i>Acqua Pejo 1 L</i>		€ 2,50
<i>Caffè</i>		€ 1,50

Secondi piatti:

<i>Tortino di Porcini e Patate Novelle su crema di Asiago ed Erbette</i>		€ 10,00
<i>Finferli in Cocotte, con Polenta Taragna e Asiago Filante</i>		€ 10,00
<i>Orzo Perlato con Verdurine dell' Orto e crema di Peperoni (Vegan)</i>		€ 10,00
<i>Tagliata di Sorana Piemontese con Ristretti</i>		€ 16,00
<i>Tagliata di Lombata di Puledro su Ruculetta</i>		€ 15,00
<i>Costata di Manzarda alla griglia con la nostra Salsa</i>		€ 4,20 hg
<i>Tartar di Sorana con Pomodori San Marzano alla Mediterranea</i>		€ 16,00
<i>Coppa di Maialino arrostito al Rosmarino, con Chutney di Pomodori Verdi</i>		€ 13,00
<i>Suprema di Pollastra alle verdure su Spinacini e scaglie di Grana</i>		€ 12,00

Contorni:

<i>Verdure grigliate (Vegan)</i>		€ 4,00
<i>Patate Rustiche con buccia, al Rosmarino (Vegan)</i>		€ 4,00
<i>Ratatouille di verdure trifolate (Vegan)</i>		€ 4,00
<i>Insalate crude di stagione (Vegan)</i>		€ 4,00

*La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche,
di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento
per garantire Profumi e Sapori costanti*



piatto Vegetariano



*sono disponibili portate per persone celiache
e intolleranti, chiedeteci il menù dedicato*



piatto Vegano



Vasocottura o servito in Vasetto

Dulcis in fundo

i Dessert :

<i>Il nostro Tiramisù nel Bauletto</i>	€ 6,50
<i>Crema di Philadelphia, nascosta dal Biscotto, affogata nel succo di Fragole</i>	€ 6,50
<i>Medaglioni di Meringa con Gelato variegato ai frutti rossi</i>	€ 6,50
<i>Bavarese alla Liquirizia Calabra con cuore al Caffè</i>	€ 6,50
<i>Pan Dolce al Mojto con Crema al Lime, profumato alla Menta</i>	€ 6,50
<i>Pesca allo Zenzero con il suo Gelato e Crumble alla Mandorla</i>	€ 6,50

<i>Zuppa al Cacao e Cioccolato con Baci al Cocco e Nocciola (Vegan)</i>	€ 6,50
<i>Sorbetto alla Pesca (Vegan)</i>	€ 4,00
<i>Sorbetto alla Mela e Lime (Vegan)</i>	€ 4,00
<i>Sorbetto Tropicale (Vegan)</i>	€ 4,00
<i>Sorbetto all 'Aloe Vera e Sedano con Bacche di Goji fresche (Vegan)</i>	€ 4,00

*le prime bacche di Goji fresche prodotte in Italia, proprio qui a Ponzano,
dall' Azienda Agricola Treviso Bio, Un piccolo frutto dalle grandi proprietà,
" la pillola della longevità "*