

ANTIPASTI

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| L'orto d'inverno: crema di sedano rapa, terra al cacao, erbetta di Grana verde ed ortaggi di stagione | 17 |
| Cipolla al gelato: cipolla bianca dolce nostrana al vapore, caramello salato, crumble di sbrisolona salata, polvere di cipolla bruciata e fresco gelato al Grana Padano | 19 |
| Storione marinato all'arancia, radicchio rosso al forno, lenticchie e polvere d'alga | 20 |
| Al " Sücar Brüsc ": gran selezione di 6 salumi nostrani (salame, lonzino, pancetta salamata, coppa, pancetta, culatta), Grana Padano Riserva, mostarda di mele, giardiniera, cipolla in agrodolce, polenta e frittatina di stagione | 18 |
| (Ogni porzione è consigliata come antipasto per 1 persona, minimo d'ordine 2 porzioni) | (A porzione, min 2 porzioni) |

PRIMI

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Tortelli di zucca fatti a mano con amaretto e mostarda, al burro artigianale e salvia | 17 |
| Tortelli "amari" fatti a mano con l'erba di S. Pietro, al burro artigianale e salvia | 17 |
| Bis di Tortelli (metà porzione di zucca e metà "amari"), al burro artigianale e salvia | 20 |
| Pappardelle all'uovo con ragù d'anatra bianco spolpato a mano, al burro artigianale | 17 |
| Risotto Delica: Riso Vialone Nano mantecato alla zucca, capperi fritti, semi di zucca ed alghe tostate (minimo 2 porzioni) | 20 |
| | (A porzione, min 2 porzioni) |

SECONDI

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Carciofo confit in pastasfoglia con paté di olive e finto orto di cavolfiore giallo e viola | 24 |
| Guancia di manzo con il suo fondo, quenelle di patate alla triestina e rafano fresco | 26 |
| Storione (Cru Caviar, MN) a lenta cottura, cime di rapa e crema parmentier | 29 |
| Guancialino di maiale a bassa temperatura, ciliegie in agrodolce e crema di mais all'erba cipollina | 26 |

DOLCI

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sbrisolona tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione | 7 |
| TiramiSücar: il nostro fresco Tiramisù fatto al momento con crema di mascarpone, savoiardo lievemente inzuppato nel caffè e polvere di salame dolce al cioccolato | 9 |
| Viaggio ai tropici: crumble di banana, carpaccio d'ananas, panna cotta al cocco e sorbetto al mango | 10 |
| Il Dolce TRIO di assaggi: Sbrisolona con zabaione, salame dolce al cioccolato, TiramiSücar | 12 |

Carta dei Vini e Carta dei Caviali sempre a disposizione.

Acqua Maniva in vetro 75cl 3, 50cl 2. Caffè da 2; Amari e grappe da 4; Pani, coperto ed il nostro miglior servizio 4; eventuali mezze porzioni, se disponibili, sono considerate all' 80% del prezzo.

Per qualsiasi segnalazione o richiesta alimentare siamo a disposizione anche con la lista degli allergeni.