**PIATTI PRINCIPALI**

***MAIN***

|  |  |
| --- | --- |
| Gnocchetti di patate nuove con mozzarella e pomodoro  *New potato gnocchi with mozzarella and tomato* | € |
| Tagliolini ai porcini con pane conciato  *Homemade fresh “Tajarin”, with porcini mushrooms and tanned bread* | € |
| Antico risotto al nebbiolo, fagioli e salam d’la Duja  *Ancient risotto with Nebbiolo wine, beans and salami “d'la Duja”* | € |
| Spaghettoni a cacio e pepe con guanciale affumicato  *Spaghettoni with “Cacio” cheese and pepper with smoked bacon* | € |
| Piccoli Raviolini detti Plin con sugo d’arrosto ed erbette dell’Oasi  *Small ravioli called “Plin” with roast sauce and herbs from the Oasis* | € |
| Agnolotti di zucca, amaretti e mostarda di Cremona  *Agnolotti with pumpkin, amaretti and mostarda from Cremona* | € |
| Baccala’ dissalato sopra una passatina di cipolle dolci  *Baccala' desalted over a cream of sweet onions* | € |
| Pave’ con patate al forno e porcini  *Sliced beef steak, with baked potatoes and porcini mushrooms* | € |
| Oratina scottata alla piastra con verdurine di stagione  *Grilled Orata fish with seasonal vegetables* | € |
| Carre’ agnello in crosta d’erbe e senape in grani  *Roast lamb in herb crust and mustard grains* | € |

**PIATTI DI ENTRATA**

***STARTERS***

|  |  |
| --- | --- |
| Scaloppa di Foie gras con pere caramellate e marmellata di radicchio  *Foiegrass escalope with caramelized pears and radicchio preserve* | € |
| Capesante scottate allo zenzero con passatina di sedano rapa  *Seared Scallops with ginger and creamed turnip celery* | € |
| Finissima di Fassona con insalata di porcini, sedano e grana  *Tiny sliced Fassona beef with porcini salad, celery and parmesan cheese* | € |
| Sformatino di zucchine e mentuccia con gamberi scottati alla piastra  *Zucchini and mint flan with grilled prawns* | € |
| Vitello tonnato cotto rosa con verdurine all’agro e capperi  *Slow cooked Piedmontese “vitello tonnato” with capers and sour vegetables* | € |
| Insalata di songino, pere, noci, e la prima trevisana  *Salad of songino, pears, walnuts, and tender trevisana* | € |
| Zuppa di zucca dolce con riccioli di mocetta e yoghurt magro  *Sweet pumpkin soup with mocetta curls and lean yoghurt* | € |
| Ovetto perfetto sopra una fonduta di maccagno e tartufo nero  *“Ovetto perfetto”(egg) over a fondue of maccagno and black truffle* | € |
| Paletta di Coggiola con le mostarde  *Local cured cooked ham named “Paletta” with mustards* | € |