

## ANTIPASTI

Battuta di pezzata rossa friulana  
con maionese all'uovo,  
con tartufo bianco

27 €

Polipo al vapore su crema di patate  
al bergamotto, capperi, prezzemolo e  
mimosa d'uovo

20 €

Involentino di radicchio trevigiano  
gratinato su vellutata di gorgonzola  
dolce e funghi orecchioni

12 €

Tartare di ricciola con insalatina  
di puntarelle e maionese all'avocado

22 €

Zuppa di canocchie, seppia e curry

18 €

## PRIMI

Pappardelle integrali al ragù di lepre  
con chiodini e formadi Frant

16 €

Risotto Carnaroli con garusi  
alle erbe aromatiche, gamberi  
e profumo di Sambuca

18 €

Crema di zucca con i suoi semi  
tostati, profumata all'arancia  
e broccoletti saltati

14 €

Raviolo ripieno di branzino saltato  
alle cozze, vongole e pistacchio

16 €

## SECONDI

Costoletta di costata con jus  
accompagnato dalla patata in tecia  
e radicchio all'aceto di lamponi

22 €

Pescato del giorno con baby verdure  
al pesto di erbe

22 €

Faraona al Marsala e crema di  
castagne con polenta fritta

16 €

Calamari in Fry Top  
con patata schiacciata, grattachecca  
di verdure maionese di soia

20 €

## DESSERT

Sorbetto della casa

6 €

Frollino con crema gianduja,  
frutta fresca e clementina in gelato

8 €

Cremoso al cioccolato, gelato al caffè,  
nocciole sabbiate,  
grattachecca al rum

8 €

NODO Tiramisù

8 €

## ALLERGENI

In caso di intolleranze e/o allergie, siete pregati di  
comunicarle tempestivamente al personale di sala,  
il quale provvederà ad informarvi nel merito

