

San Silvestro in cantina

Antipasti

- Antipasto San Silvestro accompagnato da piada calda fatta in casa (affettato di prosciutto crudo di Sauris e speck di Sauris con bufala campana) € 15.00
- Antipasto Bologna (affettato di mortadella e mousse di mortadella su crostino caldo) € 12.00
- Involentino di speck di Sauris cotto al forno con mela e brie € 11.00
- Insalatona con verdure di stagione, prosciutto crudo di Sauris e nodini di mozzarella vaccina accompagnato da piada calda fatta in casa € 14.00
- Affettato di culatello con scaglie di Parmigiano e aceto balsamico accompagnato da piada calda fatta in casa € 20.00
- Degustazione di FERmaggi (formaggi vegetali senza glutine, senza latte e senza soia) € 13.00

Primi Piatti - i Classici

- Tortellini in brodo di cappone € 14.00
- Tagliatelle al ragù Bolognese € 12.00
- Gramigna alla salsiccia € 11.00
- Balanzoni di ricotta e mortadella con burro e salvia € 15.00

Primi Piatti - Specialità

- Caserecce al torchio con melanzane, pomodorini, basilico e ricotta salata € 11.00
- Triangoli di pasta fresca con ricotta e patate saltati con guanciale e rosmarino € 12.00
- Tagliolini verdi fatti in casa con guanciale, pomodorini e formaggio di fossa € 12.00
- Tagliolini al culatello € 17.00

Secondi Piatti

- Cotoletta di vitello alla Petroniana (pr. crudo, panna e parmigiano) € 15.00
- Tagliata di Fassona con sale profumato al rosmarino € 17.00
- Filetto di Fassona San Silvestro con lardo di Sauris e brie fuso cotto alla griglia € 22.00
- Petto di Faraona cotto sottovuoto a bassa temperatura con sale profumato alla vaniglia e vinagrette di ceci fermentati € 15.00

Contorni

- Patate San Silvestro € 4.00
- Verdure grigliate € 4.00
- Spinaci freschi saltati € 4.00
- Insalatina mista € 4.00

Dessert

- Sfera di cioccolato fondente con mousse al pistacchio € 6.00
- Torta di riso € 6.00
- Cheesecake con mirtili freschi € 6.00
- Profiteroles fatto in casa € 6.00
- Pinza bolognese € 6.00
- Creme brulee € 6.00
- Tortino al cioccolato caldo e crema al mascarpone € 6.00
- Tagliata di frutta di stagione € 6.00

Appetizers

- San Silvestro's appetizer accompanied by homemade piadina (sliced Sauris ham and Sauris speck with campana's buffalo) € 15.00
- Bologna's appetizers (sliced mortadella and mortadella mousse on hot crouton) € 12.00
- Sauris speck roast baked in the oven with apple and brie cheese € 11.00
- Salad with seasonal vegetables, Sauris ham and mozzarella cheese accompanied by homemade hot piadina € 14.00
- Sliced of culatello accompanied by homemade piadina with parmesan and balsamic vinegar € 20.00
- Taste of FERmaggio (vegetable cheeses without milk, gluten free and soy free) € 13.00

First Dishes, the Classics

- Tortellino in cappone's broth € 14.00
- Tagliatelle with ragù Bolognese € 12.00
- Gramigna pasta with sausages € 11.00
- Tortellone made of spinach with mortadella and ricotta cooked in butter and sage € 15.00

First Dishes - Specialty

- Caserecce pasta "to the press" with golden aubergines, cherry tomatoes, basil and salted ricotta cheese € 11.00
- Triangles of fresh pasta filled with ricotta cheese and potatoes sauteed in the pan, with pork cheek and rosemary € 12.00
- Green tagliolino pasta with pork cheek, cherry tomatoes and fossa's cheese € 12.00
- Tagliolino pasta with culatello € 17.00

Second Dishes

- Petroniana's veal cutlet (ham, parmesan cheese and cream) € 15.00
- Sliced Fassona's meat with salt flavored with rosemary € 17.00
- San Silvestro Fassona fillet steak with Sauris pork and grilled brie cheese € 22.00
- Guinea fowl with vanilla flavored salt cooked under vacuum at low temperature € 15.00

Side Dishes

- San Silvestro's potatoes € 4.00
- Grilled vegetables € 4.00
- Fresh sauteed spinach € 4.00
- Mixed salad € 4.00

Desserts

- Dark chocolate sphere with pistachio mousse € 6.00
- Rice cake € 6.00
- Cheesecake with fresh blueberries € 6.00
- Homemade profiteroles € 6.00
- Pinza bolognese € 6.00
- Creme brulee € 6.00
- Hot chocolate cake with mascarpone's cream € 6.00
- Seasonal fruit salad € 6.00

Menù stagionale - Seasonal menù

Antipasti - Appetizers

- Battuto di Fassona con radicchio trevigiano e caprino stagionato Fassona's tartare with radicchio trevigiano and seasoned caprino cheese € 16.00
- Carpaccio in salamoia fatto in casa con carciofo crudo e parmigiano 24 mesi Pickled Fassona's carpaccio homemade with raw artichoke and parmesan € 16.00
- Tortino di patate, mortadella e granella di pistacchio Potatoes pie with mortadella and pistachio grain € 13.00
- Zuppetta speziata di cavolo e topinambur con zenzero e curcuma Spiced soup with cabbage and Jerusalem artichoke with ginger and turmeric € 15.00
- Polpo grigliato su purea di patate biologiche e olio Evo Grilled octopus with organic potato puree and oil Evo € 18.00
- Capasanta con semi di sesamo su crema di patate viola Scallop with sesame seeds on purple potato cream € 16.00

Primi Piatti - First Dishes

- Passatelli asciutti con tartufo nero pregiato Dry passatello pasta with fine black truffle € 17.00
- Tagliolino con crema di carciofi e speck croccante Tagliolino pasta with cream of artichokes and crispy speck € 13.00
- Mezzaluna con ricotta di capra saltato con radicchio trevigiano tardivo e pistacchio Mezzaluna pasta with goat ricotta sauteed with radicchio and pistachio € 16.00
- Fusillo di farro con guanciale e crema di olive taggiasche Spelled fusillo with pig cheek and cream of taggiasca olives € 12.00
- Chitarrona con vongole veraci Chitarrona pasta with veracious clams € 18.00
- Bigoli con ragù di moscardini e cavolo nero Bigoli pasta with musky octopus ragù and black cabbage € 17.00

Secondi Piatti - Second Dishes

- Petto d'anatra su crema di zucca e restrizione al lampone Duck breast on pumpkin cream and raspberry restriction € 20.00
- Guancia di Fassona con riduzione di sangiovese accompagnato da crema di carote e patate Fassona cheek with sangiovese reduction accompanied by carrot and potato cream € 20.00
- Trancio di salmone con senape al miele e crema di sedano Sliced of salmon with honey mustard and celery cream € 22.00
- Filetto di rombo con porro e patate Turbot fillet with leek and potatoes € 22.00