

## MENÙ FEBBRAIO

### ANTIPASTI

- *Arancini di carota con crema di zucca e olio al porro*<sup>3, 7, 1</sup> **10 €**
- *Involtino di verza con ragù della nonna*<sup>9, 7, 12</sup> **12 €**
- *Mosaico di salumi locali e formaggio bio Val Comelico all'erba cipollina, accompagnati da giardiniera della casa*<sup>7, 12</sup> **11 €**

### PRIMI

- *Ravioli fatti in casa al radicchio, su burro fuso e salvia*<sup>1, 3, 7</sup> **12 €**
- *Lasagna al ragù con fonduta di formaggio Zumelle*<sup>1, 7, 9</sup> **13 €**
- *Zuppa di legumi misti con guanciale croccante*<sup>1, 9, 11</sup> **12 €**

### SECONDI

- *Costicine di maiale alle erbe aromatiche, accompagnati da salsetta ai peperoni*<sup>1</sup> **14 €**
- *Spezzatino di coniglio con radicchio brasato e crema di patate*<sup>9</sup> **14 €**
- *Uova croccanti con crema di cavolfiore arrostito, spuma di patate e semi di girasole*<sup>1, 3, 7</sup> **12 €**
- **INOSTRI CONTORNI DALL'ORTO** **4 6 €**  
(secondo disponibilità stagionale)  
*Patate al forno*  
*Radicchio stufato al merlot della casa*  
*Spinaci saltati in padella*  
*Verza stufata*

**Coperto: 2,00€**

#### Allergeni:

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi

### ORTAGGI DEL MESE

Febbraio è il mese più silenzioso dell'orto, quando la terra riposa e raccoglie le forze per la primavera. La produzione è più contenuta, ma la qualità resta intensa e autentica. In questo periodo troviamo ancora radicchio, porri e verze, ortaggi che amano il freddo e ne traggono carattere. Li accompagniamo ad altro che abbiamo lavorato e conservato per arricchire la tavola. Sono sapori, che raccontano la stagione e il ritmo naturale della campagna.

### MENÙ DELLA CASA

*(menù disponibile solo per l'intero tavolo)*

#### Entrée

*A fantasia dello chef*

#### Antipasto

*Arancini di carota con crema di zucca e olio al porro*

#### Bis di primi

*Lasagna al ragù con fonduta di formaggio Zumelle*

*Risotto all'estratto di carota*<sup>7</sup>

#### Secondo

*Guancetta di maialino brasata su finocchio e crema di patate*<sup>1, 10, 12</sup>

**34 €**

Esclusi coperto, dolci e bevande

### MENÙ BAMBINI *fino ai 10 anni* **17 €**

- *Pasta al ragù*<sup>1, 3</sup>
- *Polpette di carne e patate al forno*<sup>1, 3</sup>



I prodotti che degustate qui al Giardino Segreto sono di nostra produzione, abbinati a prodotti di aziende agricole da noi selezionate

Si avvisa che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo servizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si avvisa, altresì, che gli alimenti possono aver subito un trattamento di abbattitura e conservazione o possono essere stati trattati e congelati.