

MENÙ FEBBRAIO

ANTIPASTI

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

PRIMI

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

SECONDI

- *Costicine di maiale alle erbe aromatiche, accompagnati da salsetta ai peperoni¹* **14 €**
- *Spezzatino di coniglio con radicchio brasato e crema di patate⁹* **14 €**
- *Uova croccanti con crema di cavolfiore arrostito, spuma di patate e semi di girasole^{1, 3, 7}* **12 €**
- *INOSTRI CONTORNI DALL'ORTO (secondo disponibilità stagionale)* **4 - 6 €**

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

(menu 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 carota⁷

Secondo

Guancetta di maialino brasata su finocchio e crema di patate^{1, 10, 12}

34 €

Esclusi coperto, dolci e bevande

MENU' BAMBINI fino ai 10 anni

17 €

- *Pasta al ragù^{1, 3}*
- *Polpette di carne e patate al forno^{1, 3}*



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