

## *ANTIPASTI*

*Caldo freddo di fassona e maionese al licys*  
€16,00

*Tonno di coniglio, crumble al pepe tostato*  
*e sfere di patate marinate*  
€ 12,00

*Asparagi spadellati,*  
*uovo cotto a bassa temperatura,*  
*spuma di Toma piemontese e*  
*chips di farro*  
€ 12,00

*Roll di crudo di gamberi, carpaccio di fassona,*  
*zucchine marinate al frutto della passione,*  
*maionese alla bisque e zest di lime*  
€ 15,00

## ***PRIMI PIATTI***

*Ravioli ai 3 arrosti al fondo bruno*  
*€13,00*

*Cannelloni alla Parisio*  
*€12,00*

*Risotto ai carciofi (15 min.)*  
*€ 12,00*

*Spaghettoni “Felicetti“, calamaretti*  
*su crema di pane integrale noci e uvetta*  
*€ 16,00*

*Taglierini 30 tuorli risottati al guazzetto,*  
*sarde e spugna al prezzemolo*  
*€ 14,00*

## ***SECONDI PIATTI***

*Cotoletta di vitello alla milanese  
e patate sabbiose  
€ 24,00*

*Petto d'anatra affumicato su crema di cipolle di Tropea  
caramellate e sedano ghiaccio  
€ 18,00*

*Filetto di Rana pescatrice lardellato  
su vellutata di asparagi bianchi e gocce di olio allo zafferano  
€ 20,00*

*Pancia di maialino cotta lentamente, ristretto al miele  
e verdure glassate  
€ 16,00*

## ***DESSERT***

*Coppa speciale “Carlo Parisio”*  
€ 7,00

*Gelato dello chef*  
€ 8,00

*Semifreddo alle nocciole del Piemonte e gianduja*  
€ 6,00

*Declinazione di fragola*  
€ 6,00

*Tarte Tatin con gelato alla crema*  
€ 7,00

*Carpaccio di Ananas*  
€5,00

***COPERTO € 3,00***

