MENÙ

Vecchia Segheria

RISTORANTE - WINE BAR

IL VERO LUSSO È NEL SAPORE.

ANTIPASTI STARTERS

Scampi al vapore, pannacotta al gambero rosso, bruschetta croccante ed insalatina con primizie dell'orto 23
Steamed scampi, red prawn panna cotta, crispy bruschetta and garden vegetable salad

Lingua di vitello tonnata, crudità di tonno rosso e foglie di cappero 23
Veal tongue with tuna sauce, bluefin tuna crudité and caper leaves

Tataki di manzo razza Fassona appena scottato, papaya e Alga Wakame 23
Lightly seared Fassona beef tataki, papaya and wakame seaweed

Fiore di zucchina dorato, crema di piselli e mentuccia, ricotta del Maso Prener, fiori e limone 22
Golden zucchini flower, pea and mint cream, Maso Prener ricotta, flowers and lemon

PRIMI PASTA AND MORE

Plin di sfoglia verde ripieno con stracotto di cinghiale, piselli, fave e sugo di carne 21
Green pastry plin filled with braised wild boar, peas, broad beans and meat sauce

Risotto Carnaroli Riserva S. Massimo mantecato con aglio orsino, pancia di maialino croccante, ciliegie in conserva e semi di senape 23
Riserva San Massimo Carnaroli risotto creamed with wild garlic, crispy pork belly, preserved cherries and mustard seeds

Conchiglione Monograno Matt Felicetti al nero di seppia, seppioline, mazzancolle e bottarga di spigola 23
Monograno Matt Felicetti squid ink conchiglioni with baby cuttlefish, king prawns and sea bass bottarga

Gnocco di patate ripieno con royale di crostacei, frutti di mare e crema di zucchine alla scapece 23
Potato gnocchi filled with shellfish royale, seafood and zucchini cream "alla scapece"

SECONDI MAIN COURSES

Petto di quaglia arrostito, coscetta disossata e farcita in crosta croccante, piselli e funghi pioppini 30
Roasted quail breast, boned and stuffed leg in crispy crust, peas and pioppini mushrooms

Melanzana perlina alla parmigiana, fonduta di Parmigiano Vacche Brune, pomdoro fresco e basilico 26
Pearl eggplant parmigiana, brown cow Parmesan fondue, fresh tomato and basil

Spiedo di tonno rosso mediterraneo, ristretto di pesce all'orientale e insaltina verde con alga nori, sesamo e mandorle caramellate 30
Mediterranean bluefin tuna skewer, oriental-style fish reduction and green salad with nori seaweed, sesame and caramelized almonds

Lombata di capriolo alla brace, la tartare del filetto servita con prugna in conserva, piadina con stracotto di spalla 30
Grilled venison loin, fillet tartare served with preserved plum and flatbread with braised shoulder

Controfiletto di manzo angus leggermente frollato e cotto ai carboni, crochetta cremosa di patate, insalatina aromatica e salsa bordolese 30
Lightly aged Angus beef sirloin cooked over charcoal, creamy potato croquette, aromatic salad and Bordelaise sauce

MENÙ DEGUSTAZIONE

Percorso con portate a sorpresa a discrezione dello chef 80

Surprise courses at the chef's discretion

6 PORTATE (6 courses)

*per alcuni piatti è previsto l'utilizzo del prodotto fresco abbattuto oppure del prodotto congelato di qualità.

*i piatti possono contenere allergeni, richiedi informazioni al cameriere di sala per consultare il registro.

Vecchia Segheria
RISTORANTE - WINE BAR
IMPOSSIBILE FARNE A MENO