

SNACK

(DALLE 12.00 ALLE 17.00)

TOAST

(PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO ASIAGO) 5.00

BURRITO VEGETARIANO 6.00

PANINO CON SALSICCIA
E FORMAGGIO ASIAGO 6.00

PANINO CON WEISSWURST
E SENAPE DOLCE 6.00

BURGER DI MANZO CON INSALATA,
POMODORO E FORMAGGIO ASIAGO 10.00

BURGER DI CERVO CON INSALATA,
POMODORO, FORMAGGIO ASIAGO
E CIPOLLA STUFATA 12.00

PANINO CON SPECK E ASIAGO 6.00

PATATE FRITTE 5.00

RISTORANTE PRANZO

DAL LUNEDÌ AL SABATO (DALLE 12.00 ALLE 14.30)
DOMENICA (DALLE 12.00 ALLE 15.30)

ANTIPASTI

ROASTBEEF DI MANZO CON RICOTTA AL PINO
E SALSA ALL'ACETO BALSAMICO 12.00

COMPOSIZIONE DI QUINOA BIO LEGGERMENTE PICCANTE
CON CAVOLO RAPA E TEGOLE DI PATATE AL CURRY 10.00

TARTARE DI MANZO LIMOUSINE (150 GR.)
CON MAIONESE LEGGERA DELLA CASA E CROSTINI DI PANE 14.00

TAGLIERE DI SALUMI MISTI 14.00

TAGLIERE DI FORMAGGI DI MALGA 14.00

PRIMI

CANEDERLI ROSOLATI
CON BURRO NOCCIOLA ED ERBA CIPOLLINA 10.00

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI
CON SPECK CROCCANTE E OLIO AL ROSMARINO 10.00

PASTA FRESCA DEL GIORNO FATTA IN CASA
CON RAGÙ DI CINGHIALE E RICOTTA AFFUMICATA 10.00

SECONDI

PESCE DEL GIORNO IN GUAZZETTO,
CON POMODORINI CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO 18.00

GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO
CON POLENTA 18.00

GULASCH DI VITELLO
CON CREMA DI PATATE AFFUMICATA 18.00

CONTORNI

PATATE FRITTE 5.00

INSALATA MISTA CON CAROTE,
POMODORI E FINOCCHIO 5.00

FAGIOLI BORLOTTI
CON CIPOLLA ROSSA ALL'ACETO BALSAMICO 5.00

POLENTA 4.00

DESSERT

CREPES ALLA NOCCIOLATA
CON GELATO 6.00

GELATO AL LARICE
CON CRUMBLE AL CACAO ED ERBETTE 6.00

TIRAMISÙ AL FIENO 6.00

TORTE E BANCO PASTICCERIA

PANE EXTRA 2.00
COPERTO 2.00

VISTA LA COMPLESSITÀ DELLA NOSTRA CUCINA NON
POSSIAMO GARANTIRE L'ASSENZA, NEI NOSTRI PIATTI, DI QUESTI INGREDIENTI:
LATTE, GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SOIA,
FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, ANIDRIDE
SOLFOROSA, LUPINI, MOLLUSCHI, PESCE E CROSTACEI
(REGOLAMENTO UE 1169/2011).
IL PESCE SERVITO CRUDO È SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO
CONFORME REGOLAMENTO (CE).

MENU DEGUSTAZIONE

50.00

UOVO SEMISOLIDO SU PAN BRIOCHE,
SPUMA DI ASIAGO E FUNGHI

CAPA – TONIC

RAVIOLI DI CREME BRULÉE ALLO ZAFFERANO
CON CRUDO DI SCAMPI E LIME

PANCIA DI MAIALE
CON MANDORLE E CILIEGIE

LARICE

IL MENU È PROPOSTO PER TUTTO IL TAVOLO

ANTIPASTI

14.00

CAPA – TONIC

UOVO SEMISOLIDO SU PAN BRIOCHE,
SPUMA DI ASIAGO E FUNGHI

LOMBATA DI CAPRIOLO,
TARTE TATIN DI SCALOGNO
E SALSA AL MIRTILLO DI RIGONI DI ASIAGO

PRIMI

12.00

RAVIOLI DI CREME BRULÉE DI ZAFFERANO
CON CRUDO DI SCAMPI E LIME

RISOTTO, LEPRE E LAMPONI
(MINIMO PER DUE PERSONE)

TAGLIOLINO
CON CREMA DI TROTA SALMONATA AFFUMICATA
E LIMONE CANDITO

SECONDI

20.00

MERLUZZO, SEDANO DI MONTAGNA,
PERE E LIQUIRIZIA

PANCIA DI MAIALE CON MANDORLE E CILIEGIE

PETTO D'ANATRA CON CIPOLLA AL RAFANO,
ALBICOCCA E CAFFÈ

DOLCI

8.00

IL LARICE

CREME BRULÉE DI CAROTE ALLO ZENZERO
CON GELATO ALLA CURCUMA

MERINGAMISÙ

COPERTO 3,00