

MENU

APERTURE

Capesante*, zucca, mandorle e chutney di pere (4, 8, 14) 18 €

Carpaccio di sedano rapa, maionese alle nocciole e radicchio (8, 9) 16 €

Animelle*, topinambur in consistenze e caviale di aceto balsamico (7, 9) 20 €

PRIMI

Risotto ai funghi, ragout di lumache e salsa limone e prezzemolo (7, 9) 22 €

Bottoni liquidi al pecorino, salsa ai pepi, chips e gel al timo (1, 3, 7, 9) 20 €

Spaghettoni alla bisque, tartare di gambero rosso e polvere di limone nero (1, 2, 4, 7, 9) 24 €

SECONDI

Ombrina boccadoro, viennoise al prezzemolo, salsa al vino bianco, olio verde e verdure di stagione (1, 4, 7, 9) 24 €

Filetto di spalla di manzo, crema di patate e riduzione di frutti rossi (7, 9) 22 €

Disco di polenta, spinacino ripassato, fonduta e cialda di Grana Padano DOP, accompagnato da un brodo tiepido di funghi e zenzero (7) 18 €

DOLCI

La nostra versione del tiramisù (1, 3, 7, 8) 8 €

Panna cotta al cacao con crumble alla vaniglia e pera (1, 7, 8) 8 €

Millefoglie ai frutti rossi e cioccolato (1, 3, 7) 8 €

Il nostro pane artigianale con lievito madre e coperto 3,50 €

Le carni utilizzate nel nostro ristorante sono selezionate da Wilfred, lo specialista della carne, Official Butcher di Tog Bistrot. In caso di allergie o intolleranze richiedi l'elenco allergeni al personale di sala. *Prodotto congelato all'origine

MENU DEGUSTAZIONE

5 portate a mano libera 60 €
Lasciati trasportare dall'estro creativo del nostro chef, non te ne pentirai!

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

BEVANDE

Acqua San Pellegrino e Acqua Panna 3 €

Soft Drink 3,50 €

Birra del Parco IPA / PILS 6,50 €

Aperitivo Nonino 5 €

PROSECCO DOC

Calice Bottiglia

Prosecco DOC Treviso Extra Brut "ViaVenti" - Masottina 7 € 28 €

Prosecco DOC Treviso Extra Dry - Maschio dei Cavalieri 7 € 30 €

Prosecco DOC Rosè Millesimato 2023 Extra Dry - Maschio dei Cavalieri 7 € 30 €

VINI

Calice Bottiglia

La Ciola - Rubicone Bianco IGT 2022 - Vistamare di Rosa e Carlo Cracco 8 € 34 €

Ribolla Gialla IGT 2022 - I Magredi 7 € 25 €

Chardonnay DOC 2019 - Prediomagno 7 € 30 €

Colle Giove - Colle di Rimini Rosso Sangiovese DOC 2020 Vistamare di Rosa e Carlo Cracco 8 € 36 €

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC 2022 - I Magredi 7 € 28 €

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2019 - Prediomagno 7 € 30 €

Amaro Bianco Cracco 5 €

Limoncello Organico Cracco 5 €

Anice Secco Speciale Vernelli 5 €

Rum Flor de Caña 2 Años 8 €

Caffè Hardy 2 €