



## LA DEGUSTAZIONE

### IL CARPACCIO CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO

Carpaccio di Scottona nostrana con Radicchio di Treviso croccante e marinato al Pepe rosa

### SFOGLIA D'INVERNO

Millefoglie con crema di Zucca e Finferli, spuma di Roverbasso e julienne di Radicchio

### RISOTTO DEL BOSCO "SOTTO SOPRA"

Risotto Carnaroli La Fagiana con Funghi di bosco e Castagne, mantecato al Burro di Malga

### COCKTAIL D'AUTUNNO

Spuma di Patate all'Olio d'Oliva, Chiodini trifolati e concassè di Zucca padellata

### LA FARAONA E IL BEL MORO

Coscetta di Faraona glassata, la sua suprema ai Barboni e Morette con Indivia scottata

### DULCIS IN FUNDO.....

Un dolce della nostra pasticceria

60.00

Acqua microfiltrata, Caffè 1° Qualità Dersut e il coperto sono inclusi

### DALLA CANTINA

Selezione di cinque vini del TriVeneto in abbinamento

20.00

Il Menù viene realizzato per il tavolo completo, su richiesta vi proponiamo la variante Vegetariana





## LA DEGUSTAZIONE DALL'ORTO

### SFOGLIA D'INVERNO

Millefoglie con crema di Zucca e Finferli, spuma di Roverbasso e julienne di Radicchio

### RISOTTO DEL BOSCO "SOTTO SOPRA"

Risotto Carnaroli La Fagiana con Funghi di bosco e Castagne, mantecato al Burro di Malga

### PASSEGGIATA IN UN ORTO D'INVERNO (vegan)

Un quadro mai finito, ricco di colori, consistenze e forme in armonia col gusto

### COCKTAIL D'AUTUNNO

Spuma di Patate all'Olio d'Oliva, Chiodini trifolati e concassè di Zucca padellata

### PROMESSI SPOSI (vegan)

Carciofo violetto confit con Olio al Timo, Batata arrostita e Humus profumato al Lime

### DULCIS IN FUNDO.....

Un dolce della nostra pasticceria

60.00

Acqua microfiltrata, Caffè 1° Qualità Dersut e il coperto sono inclusi

### DALLA CANTINA

Selezione di cinque vini del TriVeneto in abbinamento

20.00

Il Menù viene realizzato per il tavolo completo, su richiesta vi proponiamo la variante Vegetariana



## DALL'ORTO

### ANTIPASTI

SFOGLIA D'INVERNO	12.00
Millefoglie con crema di Zucca e Finferli, spuma di Roverbasso e julienne di Radicchio	
IL TORTINO	6.00
Tortino di Sfoglia all'ortolana con crema di dolce latteria Roverbasso	
COCKTAIL D'AUTUNNO (vegan)	12.00
Spuma di Patate all'Olio d'Oliva, Chiodini trifolati e concassè di Zucca padellata	

### PRIMI PIATTI

SOPA DE SUCA E PORCINI NELLA COCOTTE	13.00
Zuppa ai Porcini, Pan di Zucca e stagionato della Carnia con il suo Brodo ristretto	
RISOTTO DEL BOSCO " SOTTO SOPRA" (minimo per 2 persone)	15.00
Risotto Carnaroli la Fagianiana ai Funghi di Bosco e Castagne, mantecato al Burro di Malga	
TORTELLO PERE TALEGGIO	14.00
Tortello di Semola rimacinata, con Ricotta nostrana, Pere Abate, Taleggio e polvere di buccia	
GNOCCHI DI PATATE AL TARTUFO E RICOTTA	13.00
Gnocchi di Patate del Montello e Crema al Tartufo nero e Ricotta affumicata	

### SECONDI PIATTI

IL BOSCO E LA MALGA	14.00
Tortino di Porcini e Patate con crumble rustico e crema di Mezzano di Malga	
PROMESSI SPOSI (vegan)	14.00
Carciofo violetto confit con Olio al Timo, Batata arrostita e Humus profumato al Lime	
PASSEGGIATA IN UN ORTO D'INVERNO (vegan)	12.00
Un quadro mai finito, ricco di colori, consistenze e forme in armonia col gusto	

### DALL'ORTO

LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA	4.50
Tutte le verdure dell'orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna	
LE RUSTICHE	4.50
Patate rustiche con buccia, al Rosmarino, *	
I CHIODINI	5.50
Funghi Chiodini trifolati con Polenta di Pop-Corn	
IL RADICCHIO	5.00
Radicchio tardivo alla griglia	

## DAL CORTILE

### ANTIPASTI

IL CARPACCIO CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO	12.00
Carpaccio di Scottona con Radicchio di Treviso croccante e marinato al Pepe rosa	
IL CLASSICO D'AUTUNNO	12.00
Funghi Chiodini dell'albero di Acacia con Soppresa nostrana e Polenta inversa	

### PRIMI PIATTI

LE TAGLIATELLE RUSTICHE	13.00
Tagliatelle all'Uovo con Farina di Grano duro al sugo di Asino e Pancettone	
LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI	13.00
Le Lasagne di pasta all'Uovo, il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti, sono una tradizione che continua	

### SECONDI PIATTI

IL GRAN BOLLITO	18.00
Bollito misto di manzo, cotichino e lingua con le nostre salse	
LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C°	16.00
Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati	
MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA	16.00
Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele	
LA TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE IN UN ORTO D'INVERNO	18.00
Tartar di Diaframma e Lombetto con Radicchio di Treviso nelle sue varianti	
LA FARAONA E IL BEL MORO	18.00
Coscetta di Faraona glassata, la sua suprema ai Barboni e Morette con Indivia scottata	
LO STOCCAFISSO DETTO "BACCALA"	18.00
Baccalà alla Vicentina con Polenta di Pop-Corn	

### DALL'ORTO AL CORTILE

IL RADICCHIO COME UNA VOLTA	6.00
Coppa di Radicchio con il Lardo e Ciccioni caldi	

Acqua microfiltrata, trattata e gasata 0.75	2.00
Caffè Dersut selezione 1°Qualità	2.00
Coperto	3.00

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

**E' disponibile un pposito menù per persone celiache ed intolleranti al lattosio.**

A richiesta è accessibile il menù con evidenziati gli allergeni

## **DULCIS IN FUNDO...**

<b>IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO</b>	6.50
Crema Mascarponesu Pan di Spagna al Grano Saraceno e Cacao	
<b>LA CENTOQUARANTAQUATTRO FOGLIE AL CIOCCOLATO E ARANCIO</b>	6.50
Pasta sfoglia, crema al Cioccolato di Modica, Arancia e Caramello	
<b>CHEESCAKE AL FIGO MORO</b>	6.50
Crema di Philadelphia nascosta dal biscotto Frolloso e Figo Moro al Raboso	
<b>COCKTAIL STRUDEL</b>	6.50
Mele padellate, Cumble alla Vaniglia, crema Chantilly profumata alla Cannella	
<b>NERI NON PER CASO</b>	6.50
Bavarese alla Liquirizia Calabra con cuore di Caffè Arabica	
<b>I FROLLOSI &amp; LA CREMA ALLA VANIGLIA</b>	6.50
Biscotti al cacao, al caffè, alla liquirizia e alle spezie	

## **AL CUCCHIAIO**

<b>IL MANGO</b>	5.00
Sorbetto al Mango	
<b>MELA LIME</b>	5.00
Sorbetto alla Mela e Lime	
<b>UN VECCHIO RICORDO</b>	5.00
Sorbetto all'Uva Fragola del nostro vicino	

## LA CANTINA CONSIGLIA...

### CALICE DI VINO PASSITO

Lasciati consigliare l'abbinamento più adatto per il tuo dessert o per concludere la tua-cena

### FRANCOIS PEYROT COGNAC ALLE PERE WILLIAM

Il Cognac alle pere williams di Francois Peyrot è un liquore di Cognac invecchiato della Maison Peyrot nel comune del Cognac, in Francia e aromatizzato alla pera Williams. Il liquore è ottenuto dall'assemblage di Cognac invecchiato e affinato in botti di rovere bianco per un minimo di due anni con aroma naturale di pere Williams, coltivate nella regione della Foresta Nera e sciroppo di zucchero. Sono necessari 14 chili di pere Williams per produrre un Liqueur Poire au Cognac da 70 cl. Aroma ottenuto dalla macerazione del loro succo, le pere Williams donano a questo cognac grande champagne Francois Peyrot, un gusto inimitabile ed elegante

## Tradizione Veneta

### L'amaro del "Primo"

Poche righe per una vita di miseria da bimbo e la sopravvivenza da giovane combattendo in Russia, mangiando tutto ciò che rimaneva in quella terra aspra e dilaniata dalle bombe. Ogni radice ed erba era buona, per curarsi o da mescolare a patate ed acqua per mangiare, se avevano la fortuna di trovare in qualche casolare fiaschette con distillato di patate o cereali, ci maceravano bacche ed erbe. Tutto andava giù, riscaldava anima e soprattutto il corpo, sempre infreddolito dalle tempeste di neve ed il ghiaccio. Era l'unico modo per tenere in vita quel corpo martoriato, ma risparmiato dalla crudeltà delle battaglie. Finita la guerra tra miseria e macerie, quest'uomo tutto fare: contadino, barbiere e norcino ha riprodotto questo spirito salva vita ritoccandolo nel gusto, ma sempre speciale, tramandando questo sapere ai figli e nipoti. Ritorna così ai nostri tempi un'amaro d'erbe e radici infuse sapientemente, dal sapore morbido ed armonico, che incontra il gusto di tutti.

### Il Liquore della "Tina"

Un suo vivo ricordo è quella cucina vecchia, nera e misteriosa, sulla parete di sfondo sopra la stufa un arcobaleno di spruzzi degli intrugli che cucinava, quasi da sembrare un quadro con impressa la vita e la passione per il lavoro che portava a creare magie dal nulla. Sapeva prendere le signore per la gola con i suoi elisir al sambuco, ai mirtilli e ai frutti di bosco "rigorosamente raccolti al momento giusto in montagna" E per i nipoti che facevamo a gara tra chi raccoglieva più sambuco, c'erano sempre le marmellate con pane e burro. Oggi a noi rimane il ricordo di quei profumi, coinvolgenti da catturare memoria ed emozioni, il gusto inconfondibile di frutti appena raccolti, il piacere di mangiare marmellata con il burro fatto dal nonno. Siamo stati fortunati e speriamo di riuscire a trasmettere queste sensazioni, piccole, ma infinite ai nostri figli. Di quei tempi riusciamo a darvi poco, infinitamente poco, ma se abbiamo buona memoria e ci lasciamo trasportare dal gusto e profumo, il liquore Mirtillo sarà la chiave per la porta dei ricordi del passato.

## IN QUESTO MENU VI PROPONIAMO PORTATE PRIVE DI GLUTINE E LATTOSIO

LA NOSTRA CIABATTA RUSTICA 3.00  
Preparata con Grano Saraceno, servita nell'apposito sacchetto di carta chiuso con sigillo "porta a casa"

### ANTIPASTI

LA TARTELLETTA 6.00  
Tartelletta di Pasta Foncer alle verdure, con crema di latteria Roverbasso

IL CARPACCIO CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO 12.00  
Carpaccio di Scottona con Radicchio di Treviso croccante e marinato al Pepe rosa

COCKTAIL D'AUTUNNO (vegan) 12.00  
Spuma di Patate all'Olio d'Oliva, Chiodini trifolati e concassè di Zucca padellata

### PRIMI PIATTI

RISOTTO DEL BOSCO "SOTTO SOPRA" 15.00  
Risotto Carnaroli "La Fagiana" con Funghi di Bosco e Castagne, mantecato al Burro di Malga

SFORMATINO AL RAGU DELLA NONNA TITTI 12.00  
Sformatino di crespelle con il Ragù della Nonna Titti in vasocottura

GNOCCHI D'AUTUNNO 13.00  
Gnocchi di Patate fresche e Ceci con Funghi di bosco e Zucca

### SECONDI PIATTI

PROMESSI SPOSI (vegan) 14.00  
Carciofo violetto confit con Olio al Timo, Batata arrostita e Humus di Ceci

MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA 16.00  
Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele


LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C° 16.00  
Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati

### DALL'ORTO

LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA 4.50  
Tutte le verdure dell'orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna

LE RUSTICHE 4.00  
Patate rustiche con buccia al Rosmarino \*

I CHIODINI 5.50  
Funghi Chiodini trifolati con Polenta di Pop-Corn

**Come da nostro protocollo, le portate prive di glutine e lattosio, vengono sempre servite rigorosamente in piatti contraddistinti dal marchio  con sfumature di colore nero**  
**Per maggior sicurezza chiedere sempre conferma al personale di sala**

## DULCIS IN FUNDO

IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO	6.50
Crema tiramisù su pan di spagna al grano saraceno e cacao	
COCKTAIL STRUDEL	6.50
Mele padellate, Cumbe alla Vaniglia, crema Chantilly profumata alla Cannella	

## AL CUCCHIAIO

IL MANGO	5.00
Sorbetto al mango, passion fruit e ananas	
MELA LIME	5.00
Sorbetto alla mela e lime	
UN VECCHIO RICORDO	5.00
Sorbetto all'uva fragola del nostro Vicino	

Acqua microfiltrata, trattata e gasata 0.75	2.00
Caffè Dersut selezione 1° qualità	2.00
Coperto	3.00

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

Il marchio **pposito** è di proprietà del Ristorante Le Querce, ed è utilizzato per contraddistinguere le portate senza glutine e senza lattosio nei piatti con sfumature nere.

**pposito**

Frutto di un percorso di collaborazione con...

AIC: Associazione Italiana Celiachia  
AFC: Alimentazione Fuori Casa



AILI: Associazione Italiana Latto Intolleranti  
SLFC: Senza Lattosio Fuori Casa





## BAMBINI

### MENU SPINO

10.00

#### LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI

Le Lasagne di pasta all'Uovo con il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti,  
Sono una tradizione che continua

#### LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

### MENU MIOPE

10.00

#### LE NOSTRE PEPITE

Pepite di Pollo nostrano con panatura di Mais croccante

#### LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata. Sono disponibili portate per persone celiache ed intolleranti al lattosio, chiedeteci il menu dedicato.

# MENU' ALLERGENI

Le portate per persone con allergie, alimentari,  
vengono sempre servite rigorosamente in piatti contraddistinti dal marchio



con sfumature di colore arancione come da nostro protocollo  
Per maggior sicurezza chiedere sempre conferma al personale di sala

## MENU DALL'ORTO ALLERGENI

### ANTIPASTI

**SFOGLIA D'INVERNO glutine, cereali, latticini, frutta a guscio,uova,semi di sesamo**

Millefoglie alle mandorle ripiena di zucca e finferli su crema di Asiago d.o.p. e julienne di radicchio

**IL TORTINO glutine,cereali,uova,latticini,frutta a guscio,semi di sesamo,sedano**

Tortino di sfoglia all'ortolana, su specchio di fonduta d'alpeggio

**COCKTAIL D'AUTUNNO soia**

Cocktail con spuma di patate all'olio d'oliva, chiodini trifolati e concassè di zucca padellata

### PRIMI PIATTI

**SOPA DE SUCA E PORCINI NELLA COCOTTE glutine,cereali,latticini,sedano,uova**

Zuppa ai porcini, pan di zucca e stagionato della Carnia con il suo brodo ristretto

**RISOTTO DEL BOSCO ” SOTTO SOPRA” latticini,sedano,solfiti**

Risotto carnaroli con funghi misti, mantecato al burro di malga e castagne a tocchetti

**TORTELLO PERE TALEGGIO glutine,cereali,uova,latticini**

Tortello di semola rimacinata, con ricotta nostrana, pere e taleggio con polvere di buccia

**GNOCCHI TARTUFO E RICOTTA latticini,glutine,cereali,uova,frutta a guscio,pesce,crostacei,sedano,soia**

Gnocchi di patate del Montello con crema al tartufo nero e ricotta

### SECONDI PIATTI

**IL BOSCO E LA MALGA latticini,glutine,cereali,uova**

Tortino di porcini e patate con crumble rustico e crema di mezzano di malga

**PROMESSI SPOSI sesamo,solfiti**

Carciofo violetto confit con olio al timo, batata arrostita e humus profumato al Lime

**PASSEGGIATA IN UN ORTO D'INVERNO sedano,solfiti**

Un quadro mai finito, ricco di colori, consistenze e forme in armonia col gusto

### DALL'ORTO

**LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA**

Tutte le verdure dell'orto e le erbe del campo come faceva la nostra nonna

**LE RUSTICHE**

Patate rustiche con buccia, al rosmarino

**I CHIODINI**

Funghi chiodini trifolati con polenta di pop-corn

**IL RADICCHIO solfiti**

Radicchio tardivo alla griglia

**IL PANE cereali con glutine, latticini, soia, frutta a guscio, lupini, sesamo, uova, solfiti, arachidi**

## MENU DAL CORTILE ALLERGENI

### ANTIPASTI

#### IL CARPACCIO DI SCOTTONA CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO **solfiti**

Carpaccio di scottona con radicchio di Treviso croccante e marinato al pepe rosa

#### IL CLASSICO D'AUTUNNO **solfiti**

Funghi chiodini dell'albero di acacia con sopressa nostrana e polenta inversa

### PRIMI PIATTI

#### LE TAGLIATELLE **glutine,cereali,uova,sedano,solfiti,latticini**

Tagliatelle all'uovo con farina di grano duro e sugo di faraona, anatra, oca

#### LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI **glutine,cereali,uova,sedano,solfiti,latticini**

Le lasagne di pasta all'uovo, il pomodoro profumato con il ragù della nonna Titti, sono una tradizione che continua

### SECONDI PIATTI

#### IL GRAN BOLLITO **senape, pesce, uova, latticini, solfiti**

Bollito misto di manzo, cotechino e lingua con le nostre salse

#### LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C°

Fettine di scottona nostrana ai ferri con olio evo alle erbe aromatiche e pepi spaccati

#### MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA **solfiti, senape, cereali, sedano**

Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnato con chutney di mele

#### LA TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE, IN UN ORTO D'INVERNO **solfiti,glutine,cereali,latticini**

Tartar di diaframma e lombetto con radicchio di Treviso nelle sue varianti

#### LA FARAONA **solfiti, sedano**

Coscetta di Faraona e la sua suprema alle Morchelle, il suo fondo e Indivia scottata

#### LO STOCCAFISSO DETTO "BACCALA" **latticini,glutine,cereali,pesce**

Baccala alla vicentina con polenta di pop-corn

#### IL RADICCHIO COME UNA VOLTA **solfiti, soia**

Coppa di Radicchio con il Lardo e Ciccioi caldi

Acqua microfiltrata, trattata e gasata 0.75

Caffè Dersut selezione 1°Qualità

Coperto

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

**In questo menu sono elencati gli allergeni presenti come ingrediente nelle ricette, ciò non esula dalla possibilità che ci siano contaminazioni crociate nelle lavorazioni.**

**Per questo vi chiediamo di confrontarvi con il personale di sala o di richiedere anche il supporto diretto dello chef.**

## **DULCIS IN FUNDO...**

### **IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO uova, latticini**

Crema Mascarponesu Pan di Spagna al Grano Saraceno e Cacao

### **LA CENTOQUARANTAQUATTRO FOGLIE AL CIOCCOLATO E ARANCIO glutine, latticini, solfiti, uova**

Pasta sfoglia, crema al Cioccolato di Modica, Arancia e Caramello

### **CHEESCAKE AL FIGO MORO glutine, latticini, solfiti, uova**

Crema di Philadelphia nascosta dal biscotto Frolloso e Figo Moro al Raboso

### **COCKTAIL STRUDEL latticini, uova, solfiti**

Mele padellate, Cumble alla Vaniglia, crema Chantilly profumata alla Cannella

### **NERI NON PER CASO latticini, uova, cereali con glutine**

Bavarese alla Liquirizia Calabra con cuore di Caffè Arabica

### **I FROLLOSI & LA CREMA ALLA VANIGLIA cereali con glutine, uova, latticini**

Biscotti al cacao, al caffè, alla liquirizia e alle spezie

## **AL CUCCHIAIO**

### **IL TROPICALE**

Sorbetto al mango, frutto della passione e ananas

### **MELA LIME**

Sorbetto alla mela e lime

### **UN VECCHIO RICORDO**

Sorbetto all'uva fragola

## **IN QUESTO MENU VI PROPONIAMO PORTATE PRIVE DI GLUTINE E LATTOSIO ALLERGENI**

### **LA NOSTRA CIABATTA RUSTICA soia**

Preparata con grano saraceno e teff, servita apposito sacchetto di carta chiuso con sigillo “porta a casa”

### **ANTIPASTI**

#### **LA TARTELLETTA latticini,uova,sedano,soia**

Tartelletta di pasta foncer alle verdure, su specchio di fonduta d'alpeggio

#### **IL CARPACCIO DI SCOTTONA CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO solfiti**

Carpaccio di scottona con radicchio di Treviso croccante e marinato al pepe rosa

#### **COCKTAIL D'AUTUNNO soia**

Cocktail con spuma di patate all'olio d'oliva, chiodini trifolati e concassè di zucca padellata

### **PRIMI PIATTI**

#### **RISOTTO DEL BOSCO “SOTTO SOPRA” latticini,solfiti,sedano**

Risotto carnaroli con funghi misti, mantecato al burro di malga e castagne a tocchetti

#### **SFORMATINO AL RAGU DELLA NONNA TITTI latticini,uova,sedano,soia**

Sformatino di crespelle con il ragù della nonna Titti in vasocottura

#### **GNOCCHI D'AUTUNNO soia,sedano**

Gnocchi di patate fresche e ceci con funghi di bosco e zucca

### **SECONDI PIATTI**

#### **PROMESSI SPOSI solfiti,sesamo**

Carciofo violetto confit con olio al timo, batata arrostita e humus di ceci

#### **MAIALE 12,78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA solfiti, senape, cereali, sedano**

Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnato con chutney di mele

#### **LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C°**

Fettine di scottona nostrana ai ferri con olio evo alle erbe aromatiche e pepi spaccati

### **DALL'ORTO**

#### **LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA**

Tutte le verdure dell'orto e le erbette del campo come faceva la nostra nonna

#### **LE RUSTICHE**

Patate rustiche con buccia al rosmarino

#### **I CHIODINI**

Funghi chiodini trifolati con polenta di pop-corn

**Le portate prive di glutine e lattosio,  
vengono servite rigorosamente in piatti neri come da nostro protocollo**

## DULCIS IN FUNDO ALLERGENI

### IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO **latticini, frutta a guscio, uova**

Crema tiramisù su pan di spagna al grano saraceno e cacao

### COCKTAIL STRUDEL **latticini, uova, solfiti**

Mele padellate, Cumble alla Vaniglia, crema Chantilly profumata alla Cannella

## AL CUCCHIAIO

### IL TROPICALE

Sorbetto al mango, frutto della passione e ananas

### MELA LIME

Sorbetto alla mela e lime

### UN VECCHIO RICORDO

Sorbetto all'uva fragola

Acqua potabile microfiltrata, trattata e gasata 0.75

Caffè Dersut selezione 1°Qualità

Coperto

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

Il marchio **opposito** è di proprietà del Ristorante Le Quer-  
portate  
senza glutine e senza lattosio nei piatti con sfumature nere.

**opposito** | distinguere le

Frutto di un percorso di collaborazione con...

AIC: Associazione Italiana Celiachia

AFC: Alimentazione Fuori Casa

AILI: Associazione Italiana Latto Intolleranti

SLFC: Senza Lattosio Fuori Casa



## BAMBINI ALLERGENI

### MENU SPINO

LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI **glutine, cereali, uova, latticini, solfiti, sedano**

Le Lasagne di pasta all'Uovo con il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti,

Sono una tradizione che continua

### LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

### MENU MIOPE

#### LE NOSTRE PEPITE

Pepite di Pollo nostrano con panatura di Mais croccante

#### LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata. Sono disponibili portate per persone celiache ed intolleranti al lattosio, chiedeteci il menu dedicato.