


LE ANDRIANELLE
RISTORANTE & HOTEL

In cucina Marco e Michele
In sala Paola, Sara e Tommaso


Antipasti

Tuorlo croccante spuma di parmigiano e spugnole	14
Carpaccio di tonno salsa ponzu, erba cipollina e pomodorini confit	16
Battuta di Aberdeen Angus midollo gratinato e senape al miele	16
Animelle yogurt, asparagi grigliati e ravanello	15

Primi piatti

Gnocchi di patata con ragù di capriolo	15
 Risotto rapa rossa e Stracchino all'Antica (min 2 persone)	16
Spaghetto del pastificio Mancini pesto di basilico, burrata e gambero rosa crudo	17
Tagliatelle asparagi, capesante e vaniglia	16

Secondi piatti

Quaglia ripiena di erbe e tastasale	23
Picanha di manzo grassfeed con cipollotti di Tropea grigliati	24
Merluzzo in olio cottura crema di fagioli e acetosella	24
Seppia cruda e cotta con chips di polenta, crema di piselli e menta	24
 Selezione di formaggi presidi Slow Food italiani con confetture	18

Contorno del giorno	5
Acqua 80 cl fonte Margherita (Valli del Pasubio)	3
Coperto	3,5

In caso di allergie o intolleranze alimentari chiedere informazioni al personale di sala.