

# Piatti della Settimana



**Crema di zucca, porro e nocciole €12**  
Pumpkin, leek and hazelnut cream

**Agnolotti di magro De Filippis con pomodoro fresco €13**  
Agnolotti di magro De Filippis with fresh tomato

**Lasagne alle verdure €13**  
Lasagna with vegetables

**Riso venere con zucchini, curry e feta €13**  
Venus rice with zucchini, curry and feta

**Frittata di patate con misticanza €12**  
Potato omelet with a salad

**Battuta di Fassona con maionese di alici del mar cantabrico e polvere di olive taggiasche €14**  
Fassona bar with anchovy mayonnaise from the Cantabrian sea and taggiasche olive powder

**Vitello tonnato selezione Raspini €13**  
Veal with tuna sauce selection Raspini

**Arrosto con patate al forno €16**  
Roast with potatoes

**Insalata con tataki di tonno, stracciatella, pesto e pomodori confit €15**  
Salad with tuna tataki, stracciatella, pesto and confit tomatoes

## Dolci

**Bunet €5**  
Bunet

**Dolce del Marchese €4,50**  
Sweet of the Marquis

**Torte della casa €4,50**  
Homemade cakes

Si prega di segnalare eventuali intolleranze al personale di sala  
Please report any intolerances to the room staff

M  
E  
N  
U