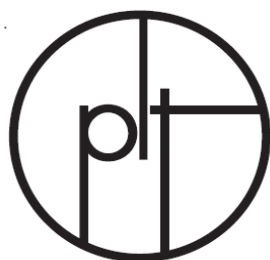


podere la torre

ANTIPASTI-STARTER

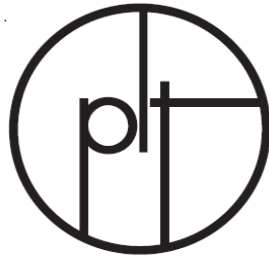
Tartara di cervo, limone salato, castagne pralinate e topinambur croccante (1,5) <i>Venison tartar, salted lemon, praline chestnuts and crispy Jerusalem artichoke</i>		€14,00
Ovetto in camicia, saor tiepido, olio all'aglio nero e tartufo croccante (2) <i>Poached egg, warm saor, black garlic oil and crispy truffle crunchy truffle</i>		€16,00
Tarte-tatin di radicchio trevigiano, cremoso di lenticchie al pepe e nocciole (1,2,6) <i>Tarte-tatin of radicchio trevigiano, creamy lentils with pepper and hazelnuts</i>		€12,00
Quaglietta ripiena, fagioli dell'occhio, guancialed ed insalatina d'indivia (1) <i>Stuffed quail, beans of the eye, bacon and endive salad</i>		€14,00
Cervella di vitello al mais, pioppini in agrodolce e maionese al cren (1,2) <i>Brains of veal with corn, sweet and sour pioppini and horseradish mayonnaise</i>		€13,00



podere la torre

PRIMI-FIRST COURSES

Gnocchi di patate del Podere al ragù di coniglio al profumo d'anice e ginepro (1,2) <i>Podere potato gnocchi with rabbit ragout and scent of anise and juniper</i>	€13,00
Tortelli all'anitra, cremoso di castagne, foie gras e finferle (1,5,2) <i>Tortelli with duck, creamy chestnut sauce, foie gras and chanterelles</i>	€16,00
Il minestrone del Podere <i>The soup of the Podere</i>	€13,00
Spaghetti al farro, crema di carciofi e polvere di liquirizia (1) <i>Spelt spaghetti, artichoke cream and licorice powder</i>	€14.00
Risotto allo zafferano, midollo di vitello e tartufo nostrano (5) <i>Risotto with saffron, veal marrow and truffle</i>	€18,00



podere la torre

SECONDI-SECOND COURSES

Cervo in umido con pane al tartufo di nostra produzione (1) <i>Venison stew with truffle bread of our production</i>	€22,00
Animelle di vitello, cremoso di sedano rapa, carciofi e nocciole (6) <i>Veal sweetbreads, creamy celeriac, artichokes and hazelnuts</i>	€20,00
Petto d'anitra laccato, fondente di zucca e pere <i>Lacquered duck breast, pumpkin fondant and pears</i>	€20,00
Filetto di manzo "Garronese", pan brioche, foie gras e tartufo nostrano <i>Fillet of beef "Garronese", pan brioche, foie gras and local truffle</i>	€30,00
Tagliata di manzo con verdure dei nostri campi <i>Ox with grilled Porcini mushrooms and Sprouts</i>	€22,00

i numeri fanno riferimento agli allergeni rivolgersi al personale di sala
Servizio € 3,00



podere la torre

Il nostro menu'