



Gentile cliente,  
per aiutarci Le chiediamo gentilmente di  
informare il personale in caso di intolleranze  
e/o allergie. Saremo lieti di suggerirvi un  
menù appropriato. **Buon Appetito.**

\* \* \*

Dear Guest,  
to help We kindly ask you to inform the staff  
in case of intolerances and/ or allergies. We  
will be happy to suggest an appropriate  
menu. **Buon Appetito.**

## **Cicchetti**

<i>Sarde in saor / Sardines in saor</i>	€ 3
<i>Botoeo ripieno di pane e ricotta</i>	€ 3
<i>Small artichokes with bread and ricotta</i>	
<i>Baccalà mantecato su crostino di polenta croccante</i>	€ 3
<i>Creamed cod with crunchy polenta</i>	
<i>Polpo con crema di patate / Octopus with potatoes cream</i>	€ 3
<i>Capasanta al forno / Baked scallop</i>	€ 5

## **Antipasti**

<i>Botoi ripieni di pane e ricotta con salsa alla curcuma</i>	€ 14
<i>Small artichokes with bread and ricotta with curcuma sauce</i>	
<i>Crema di cavolfiori colorati con mandorle tostate e crostini speziati</i>	€ 12
<i>Colored cauliflower cream with toasted almonds and spiced croutons</i>	
<i>Tartare di manzo al tartufo nero con carciofi fritti e crema alla mandorla</i>	€ 18
<i>Beef tartare with black truffle, fried artichokes and almond cream</i>	
<i>Insalata di coniglio con finocchi, arancia, nocciole e crema di ceci</i>	€ 14
<i>Rabbit salad with fennel, orange, hazelnuts and chickpea cream</i>	
<i>Seppie in umido con crema di patate e folpetto</i>	€ 15
<i>Stewed cuttlefish with potato cream and small octopus</i>	
<i>Polentina, arringa affumicata e porri caramellati</i>	€ 16
<i>Polenta cream with smoked herring and caramelized leek</i>	

## **I classici**

<i>Tartare di tonno rosso con avocado, guacamole e varietà di semi tostati</i>	€16
<i>Red tuna tartare with avocados, guacamole and toasted seeds</i>	
<i>Degustazione di cicchetti</i>	€ 19
<i>Cicchetti tasting</i>	

## **Primi piatti (pasta fresca fatta in casa)**

<b>Tagliatelle con farina di castagne al ragù di cervo e porcini</b>	<b>€ 16</b>
<b>Chestnut tagliatelle with deer ragout and porcini mushrooms</b>	
<b>Tortellini di carne in brodo con crostini di pane e formaggio Blue di Nicoletta</b>	<b>€ 15</b>
<b>Meat Tortellini in broth with croitons bread and blue cheese</b>	
<b>Zuppa di pesce in rosso</b>	<b>€ 18</b>
<b>Fish soup with tomato</b>	
<b>Lasagna di zucca con cavolo nero e Castelmagno di Montagna</b>	<b>€ 14</b>
<b>Pumpkin lasagna with black cabbage and Castelmagno cheese</b>	
<b>Gnocchi di rapa rossa al burro di Dobbiaco, salvia e tartufo nero</b>	<b>€ 16</b>
<b>Beetroot gnocchi with Dobbiacco Butter, sage and black truffle</b>	
<b>Spaghetti alla busara di canoce (leggermente piccante)</b>	<b>€ 18</b>
<b>Spaghetti alla busera with sea cicadas (slightly spicy)</b>	
<b>Il primo piatto di Silvia</b>	<b>from € 14 to € 19</b>
<b>Chef's first course</b>	

## **Secondi Piatti**

<b>Guancia al dolcetto d'Alba con purè di topinambur e porcino grigliato</b>	<b>€ 19</b>
<b>Dolcetto d'Alba cheek viel with Jerusalem artichoke and porcino mushroom</b>	
<b>Bollito misto di carne con cren, salsa piemontese e mostarda</b>	<b>€ 19</b>
<b>Mixed boiled meat with cren, sauce piemontese and mustard</b>	
<b>Costoletta di vitello Damini alla milanese di erbe con patate fritte</b>	<b>€ 18</b>
<b>Viel cutlet Damini alla milanese with herbs and french fries</b>	
<b>Anguilla alla griglia con contorno di stagione</b>	<b>€ 24</b>
<b>Grilled eel with seasonal vegetables</b>	

## **I classici**

<b>Branzino al sale</b>	<b>€ 48 al kg</b>
<b>See bass in salt crust</b>	
<b>Costata Selezione Damini (frollatura 60 giorni) alla griglia</b>	<b>€ 60 al kg</b>
<b>Grilled sirlon steak</b>	
<b>Pesce fritto misto dal mercato di Rialto con verdure fritte</b>	<b>€ 24</b>
<b>Mixed fried fresh fish from Rialto market with fried vegetables</b>	

## Contorni

<i>Patate fritte/ French fries</i>	€ 5
<i>Verdure grigliate/ Grilled Vegetables</i>	€ 5
<i>Insalata mista/ Mixed salad</i>	€ 5

## Hamburger e Club Sandwich

<i>Manzo selezione Damini</i>	€ 12
<i>con cipolla caramellata, insalata, pomodoro e formaggio</i>	
<i>Beef Selection Damini with caramelized onion, salad, tomato and cheese</i>	
<i>Club Sandwich Classic</i>	€ 11
<i>con pomodoro, insalata, formaggio, pancetta e uovo</i>	
<i>with tomato, salad, cheese, bacon and egg</i>	

## Dessert

<i>Selezione di gelati (prezzo a pallina)</i>	€ 3
<i>Selection ice cream (price per ball)</i>	
<i>Macedonia/ Fruit salad</i>	€ 6
<i>Biscotto soffice con crema cotta ai frutti di bosco</i>	€ 6
<i>Soft biscuit with wild berries cream cooked</i>	
<i>Gelato alla vaniglia con frutti di bosco e spuma allo yogurt</i>	€ 8
<i>Vanilla ice cream with wild berries and yogurt cream</i>	
<i>Tiramisù della casa con amaretto</i>	€ 8
<i>Tiramisù with amaretto</i>	
<i>Millefoglie alla crema chantilly con frutta fresca</i>	€ 10
<i>Millefeuille with Chantilly and fresh fruit</i>	