

# Quercus

## menù à la carte

6 8 10 11	Tartare di Fassona, nocciole, salsa tahina e mizuna Steak tartare, hazelnut, tahina sauce and mizuna	€ 14,00
	L'orto di Quercus: verdure di stagione secondo disponibilità giornaliera con modalità di cottura differenti Quercus vegetable garden: seasonal vegetables according to daily availability cooked with different methods	€ 12,00
4 6 9 12	Carpaccio di trota salmonata, gazpacho di pomodoro, daikon, lamponi e amaranto Salmon trout carpaccio, tomato gazpacho, daikon, raspberries and amaranth	€ 14,00
7	Anguria, pomodoro fermentato, estratto di basilico e caprino Watermelon, fermented tomato, basil and goat extract	€ 12,00
7 8	Risotto melanzane affumicate, pachino essiccato, pinoli tostati, maggiorana Smoked aubergine risotto, dried cherry tomatoes, toasted pine nuts, marjoram	€ 15,00
1 7	Ravioli del plin di toro, guanciale, cipolle rosse e salvia officinalis Ravioli "del plin" (small pasta parcels which take their name from the pinch required to seal them) filled with bull meat, bacon, red onions and sage	€ 16,00
1 7 9	Fusilli al ragù bianco della Farm, mirtili e ricotta caprina infornata Fusilli pasta with farm's white meat ragu, blueberries and baked ricotta goat cheese	€ 14,00
1	Spaghettoni cotti in acqua di pomodoro giallo, cucunci e polvere di olive disidratate Spaghetti pasta in yellow tomato water, cucunci and dehydrated olive powder	€ 15,00
8	Manzo alla brace, caponata e crema di patate all'olio Char-grilled beef, vegetable caponata and oil potato cream	€ 20,00
7	Controfiletto d'agnello, caramello di peperoni, zincarlin e aglio nero Lamb sirloin, caramel of peppers, zincarlin (goat cheese) and black garlic	€ 20,00
3 4 6 9	Vitellone, salsa acida, capperi, misticanza e pomodori confit Veal, sour sauce, capers, mixed salad and confit tomatoes	€ 13,00
1 3 4 6 9	Salmerino, panko, mela rossa, sedano e salsa agrodolce Brook trout, panko, red apple, celery and sweet and sour sauce	€ 15,00

Il percorso a scelta dalla carta prevede un minimo di due corse per persona.  
Choosing à la carte menu an order of minimum two courses per person is required.

