

ANTIPASTI

crém dea crém de mais con un fià de poenta stantìa

bruschette ala trevisana col radicio de Porto Marghera *(solo in stagione)*

Zizoete loffie adagiate su delicato tappetino indiano *(60% di sconto per chiusura locali)*

PRIMA DEI SECONDI (sarìa i PRIMI)

bigoi in salsa & merenghe *(piatto in forse)*

risi & bisi senza né risi né bisi *(piatto vegetariano)*

bis abbondanti de pasta & fasioj e queo che vojo mi *(da gustarsi all'aperto)*

SECONDI ?

sbaretœ al sugo godereccio

**Odini di Rini Nelloi Brunettati e un po' Renati, in Giorgio di giuggioe,
al Ton(n)io di Cea, Mimati dal cuoco**

baccaquà annacquà *(ocio che entra da delà)*

bava gratinata de bogoi del Sil *(solo su prenotazione)*

figadéi senza dèi e senza pèi *(da pagarsi a parte)*

CON-TORNI(O)

verdure tajae fine fine una a una col tornio dallo chef

DOLCI (senza suchéro)

Sant'Honorina al profumo di Carron

Angel(at)o alla Francescato/Cecon

fritœe onte frede, riscaldæ e rifritte do voltè, ripassæ nel lardo de porséo caldo

(segue necessariamente esame del sangue)

frutta & verdura (che le fa sempre ben) della scorsa stagion

bevande a parte (ma da quale parte?)

digestivo spinto, caffè dell'alpin, doppio ammazzacaffè, bidet, olè!