

# menu



In a borderland nestled in the vineyards of the Karst, seasonality and territory offer us unique products in the place and time in which we live.

The gastronomic style appears in all the dishes prepared with genuine ingredients and original combinations that give colors and unusual flavors. A world that starts in our orchard and vineyard around the farmhouse that will be appreciated throughout the meal, between homemade bread and pasta, meats and veggie from the farm itself. At the Cardo everything that is more wonderfully common passes by without receiving due consideration, it is enhanced and led to obtain unique and unmistakable flavors. Just like the briskly thistles of the Karst.

Buon appetito!

## STARTERS

### ASPARAGUS NEST

crunchy asparagus and parmesan with soft egg and truffle caviar c,g,n

13,—

### WELLINGTON COTECHINO

°cotechino with mushrooms and speck in crust on sweet and sour onion sauce a,l,n

14,—

### TARTARE

°red spotted tartare with salted lime zabaglione, toasted hazelnuts and puffed rice chips c,h,l,n

17,—

### OUR COLD PLATTER OF HAM

selection of ham of our production and basket of our homemade bread

13,00 per person

## FIRST

### PASTA FROM THE GARDEN

°homemade whole wheat maltagliati, with garden vegetable ragù, parmesan chips and saffron sauce a,g

15,—

### CARDO RISOTTO

Terrano risotto with raw ham, its broth and tomato powder g,n

20,—

### ASPARAGUS CARBONARA

°ravioli filled with asparagus and goat's ricotta, bacon and pecorino egg cream a,c,g

19,—

### MOM'S TAGLIOLINO

°tomato tagliolini with white rabbit raguttino, black garlic sauce and basil powder a,c,l

17,—

## MAIN COURSE

### SMOKED SAUSAGE

°grilled smoked pork sausage served on dairy fondue with pear julienne a,n

18,—

### PORK SHOULDER BITES

°morsels of pork shoulder on courgette cream with green curry and chips from its puffed skin a,n

19,—

### GRILLED ASADO

°grilled asado with carrot marrow and pink pepper chimichurri g,n

22,—

### VEGETARIAN MILLEFEUILLE

°potato millefeuille with artichoke in double consistency, moyo sauce and pumpkin oil a,g,n

18,—

Chef Federico Valentini

# dessert



Un delizioso piacere, una dolce promessa custodita in una ricetta della tradizione rivisitata in chiave contemporanea – il perfetto finale della tua cena al Cardo. Lasciati conquistare dai sapori e profumi classici di vaniglia e cioccolato, dai colori della frutta fresca di campo, dalla qualità dei prodotti fatti in casa e dalla loro bontà. Prodotti ricercati, classici e moderni, curati in ogni minimo dettaglio e resi dolci anche alla vista. Le materie prime coltivate al Cardo diventano protagoniste nei piatti, ognuno nella propria stagione che passa e sbiadisce come un aroma, ma persiste nel suo ricordo. E poi lo sappiamo tutti; non importa quanto tu abbia mangiato, c'è sempre spazio per il dessert.

...la vita è dolce se glielo concedi!

## CAPO IN B

Crema al caffè illy, crumble, salsa alla vaniglia e pop corn caramellati  
*illy coffee cream, crumble, vanilla sauce and caramelized popcorn*  
*illy Kaffeemousse, Crumble, Vanillesauce und karamellisiertes Popcorn*

a,c,g

## ROSA FRAGOLA

Biscuit alle mandorle, cremoso e cuore alla fragola, caviale ai frutti rossi e croccante di meringa italiana  
*Almond biscuit, creamy and strawberry heart, red fruit caviar and crunchy Italian meringue*  
*Mandelkeks, cremiges Erdbeerherz, roter Fruchtkaviar und knuspriges italienisches Baiser*

c,h

## TE STRUCOLO

Scomposizione di strudel, crema alla vaniglia e gelato alla cannella  
*Decomposed strudel with cinnamon and raisin crumble, green apple semifreddo and vanilla namelaka*  
*Komposition aus Strudel, Crema alla vaniglia und Gelato alla cannella*

a,g

## CIOCCOCARAMEL

Tortino con biscuit al cacao, mousse di cioccolato al latte e caramello, gelée di arancia e cardamomo, gelato alla panna acida  
*Cake with cocoa biscuit, milk chocolate and caramel mousse, orange and cardamom gelée, quenelle of sour ice cream*  
*Törtchen mit Kakaoeksen, dunkler Schokoladen-Karamell-Mousse, Orangen-Kardamom-Gelée, Sauerrahmeis*

c,g

€ 8,00