

## Tradizione

**Parmigiana di melanzane** “Equilibri” con colatura di provola affumicata ~ 12,50

**Bucatini** all’amatriciana con scaglie di Pecorino ~ 15,00

**Spaghetti** alle vongole con cime di rapa e bottarga ~ 16,00

**Ravioli alle erbette** con burro e salvia ~ 14,00

**Ravioli ai funghi** misti con fonduta di Fontina ~ 15,00

**Moscardini** in umido con crema di patate ~ 18,00

## Autenticità

**Piovra** alla griglia con crema di cavolfiore e verdure di stagione ~ 20,00

**Vellutata** di zucca, astice e aceto balsamico ~ 16,00

**Ravioli** di polenta e Taleggio, con crema al mais e porcini ~ 16,00

**Tonno** impanato con melanzane e panko, panzanella e burrata affumicata ~ 18,00

**Cous cous vegano** con verdure, tofu alla soia, olio di cocco e avocado ~ 13,00

**Capésante** in manto di porcini, maionese al pistacchio e spinaci ~ 20,00

## Ricerca

**Gamberi al curry** BIO e riso venere con dadolata di verdure ~ 17,50

**Cous cous** di riso venere con mazzancolle, calamari, tonno e verdure ~ 18,00

**Ricciola e tonno marinati** con humus di ceci ~ 20,00

**Pizza frita** con crudo di pesci e crostacei marinati al lime, salsa tartara e asparagi di mare ~ 20,00

**Spaghetti aglio, olio e peperoncino**, scampi e bottarga ~ 20,00

**Tagliolino** al pomodoro semydry e scampi ~ 20,00

## Piatto del giorno

Un pranzo leggero, completo ed equilibrato dal lunedì al venerdì. ~ 13,00

## Contrasti e Innovazione

**Filetto** di Fassona con porcini, verdure croccanti e pastinaca ~ 28,00

**Branzino** da lenza con spinaci e salsa agli agrumi e zucca ~ 26,00

**Risotto** con porcini, scampi e gamberi rossi marinati ~ 20,00

**Parmigiana di mare** con falde di melanzana viola, emulsione di aceto balsamico panzanella e misto di pesci ~ 18,00

**Tartare di Fassona** "La Granda" con pesto di rucola e verdure agro ~ 19,00

**Pluma** alla salsa yakitore con crema di carote caramellata e misto di sotto bosco ~ 22,00

## Poke al cous cous di riso venere

Pollo ~ 16,00

Salmone marinato ~ 17,00

Ricciola in olio cottura ~ 18,00

Misto mare ~ 18,00

con avocado - cavolo viola - fagioli verdi Mung - semi di canapa - salsa di soia e maionese al wasabi

## Insalate e Contorni

**Carciofo** in tecia ~ 3,00 cad.

**Radicchio** di Treviso alla griglia ~ 5,00

**Giardiniera "Equilibri"** ~ 5,50

**Bieta strascinata** con mozzarella ~ 8,00

**Insalata** di stagione "Equilibri" ~ 6,50

**Insalata Caprese "Equilibri"** ~ 12,00

**Cobb salad** con pollo, blu cheese, avocado, bacon e insalatina croccante ~ 14,00

**Misticanza** con gamberi, tataki di tonno, sedano, mela verde e pomodorini ~ 15,00

## Hamburger

*(serviti con verdure in agrodolce o patate fritte)*

**Hamburger Fassona:** formaggio cheddar, pancetta, cipolla rossa fondente  
cetriolo in agrodolce, salsa al balsamico tradizionale ~ 18,00

**Hamburger Tartare:** con tartare di Fassona la Granda, perlage tartufo, salsa tartara ~ 20,00