

ANTIPASTI

S_ciosi (lumache) burro, aglio e prezzemolo	8 €
Fiori di zucca gratinati e ricoperti con crema di formaggi tipici e tartufo nero	10 €
Radicchio grigliato con crema di Montasio e Asiago	8 €
Soufflè al radicchio con fonduta di erborinato e noci	8 €
Gamberi alla busera con polentina prezzemolata alla griglia	8 €
Baccalà mantecato con crostini caldi ai cereali	8 €
Cappesante gratinate	8 €

PRIMI PIATTI

Risotto al radicchio con cialda di parmigiano e speck (min. 2 porzioni)	10 €
Tagliolini al tartufo bianco con lamelle di tartufo nero	13 €
Mezzi paccheri con gamberi e radicchio	10 €
Gnocchi di zucca e ricotta affumicata con crema di salvia e noci	10 €
Zuppetta di fagioli con radicchio di Treviso	10 €

Spaghetti verdi con pomodorino confit, pancetta croccante e
crema di stracciatella 10 €

SECONDI PIATTI

Pesce fresco del giorno € s.q.

Baccalà alla veneziana con polenta
(Specialità della mamma del titolare) 16€

Insalatina di piovra con olive taggiasche, pomodorini e
sedano 16 €

Guancia di vitello all'Antico Portico con polenta
(Specialità della casa) 16 €

Filetto di manzo al Cabernet e porcini con patate arroste e
spinacini al burro 18 €

Costolette d'agnello grigliate agli aromi con patate al forno 16 €

Straccetti di filetto di manzo al radicchio con patate al forno 16 €

COPERTO 2,00 €

Caro cliente, se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Per maggiori informazioni consultare la tabella all'entrata del locale.