

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 alla griglia con crema di Montasio e Asiago e pancetta croccante	8 €
Soufflè al topinambour con fonduta di erborinato e mandorle	9 €
Gamberi alla busera con polenta	8 €
Baccalà mantecato con crostini caldi ai cereali	8 €
Cappesante gratinate	8 €

PRIMI PIATTI

Risotto al radicchio di Treviso e Bastardo del Grappa (min. 2 porzioni)	10 €
Tagliolini al tartufo bianco con lamelle di tartufo bianchetto	13 €
Garganelli verdi con gamberi all'aglio olio e peperoncino e pomodorini confit	10 €
Zuppetta di fagioli con radicchio di Treviso e crostini	10 €
Maccheroncini con pesce spada al timo e crema di topinambour	11 €
Bigoli caserecci al ragu d'anatra	10 €

SECONDI PIATTI

Pesce fresco del giorno	€ s.q.
Baccalà alla veneziana con polenta (Antica ricetta della casa)	16€
Trancetto di tonno in crosta di grissino e nocciole con radicchio di treviso marinato e dressing alla senape	16€
Guancia di vitello all'Antico Portico con polenta (Specialità della casa)	16€
Filetto di manzo al Cabernet franc e carciofino croccante con patate arroste e spinacini al burro	19€
Filetto di maialino all'erbette aromatiche, rafano fresco e 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.