

ANTIPASTI

Fiori di zucca gratinati con crema di formaggi e tartufo nero € 10

Lumache alla Bourguignonne € 9

Ossocollo di Sauris, burratina affumicata e radicchio di Treviso marinato € 11

Baccalà mantecato con crosta di pane al pepe € 8

Caprino al miele d'acacia, fichi e petto d'anatra affumicato € 11

Canestrelli al forno (6 pz) € 10

PRIMI PIATTI

Risotto con porcini e casatella DOP trevigiana a fine cottura € 12

Tagliolini al tartufo nero estivo € 14

Paccheri con scorfano alla busera € 13

Bigoli caserecci al ragù bianco d'anatra € 11

Pappardelle rustiche con luganega trevisana in umido e scaglie di
Monte Grappa stagionato € 12



SECONDI PIATTI

Guancetta di vitello brasata con polenta alla griglia
(specialità della casa) € 16

Trancetto di ombrina gratinato, carote viola saltate, broccolo croccante e
maionese piccante € 18

Filetto di manzo irlandese alla griglia con burro alle erbe, verdure e patate € 22

Tartare di filetto di manzo irlandese con capperi, cipolla rossa di Tropea e senape € 20

Presca di maiale iberico cotta a bassa temperatura e poi grigliata con
patata del Montello al cartoccio € 22

Pescato del giorno al forno € s.q.

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.



