



# Antipasti



La nostra idea di Formaggio, funghi e polenta  
Gelato di Asiago stravecchio,  
funghi saltati e cialda di polenta (allergeni 1-7 )

Dodici



Patè di fegatini di pollo, chutney di cipolla,  
con crostini di pane al burro  
(allergeni 1-3-7-8 )

Tredici

Crudo di spalla e pancetta del Podere Cadassa  
Dieci

Lingua di vitello, carciofi e liquirizia (allergeni )  
Dodici

Bocconcini al latte, cavolo nero e fonduta (1 -3 - 7 allergeni )  
Dodici

Aggiunta di pane fatto in casa euro due

il nostro coperto euro due e 50  
compreso nel menù degustazione



# Primi piatti

Risotto con radicchio di Treviso e riduzione di vino  
minimo 2 porzioni attesa 20 minuti (Allergeni 7 - 12)  
quattordici



Gnocchi di ricotta dei Pennar finferli e fonduta  
(Allergeni 1-3-7)  
Tredici

Spaghettoni con pesto di brocolo fiolaro e  
colatura di alici di Cetara  
(Allergeni 1-8)  
Tredici



Tortelli con formaggio Asiago di fossa e  
carbonara di mele al whisky (Allergeni 1-3-7)  
Tredici

Crema di fagioli e zucca con Airbag di maiale speziati  
(Allergeni)  
Tredici

Per garantire la salubrità del prodotto il pesce fresco viene abbattuto nel rispetto delle normative cee 883/2004. Alcuni prodotti per reperibilità o gestione, potrebbero essere surgelati.



## Secondi piatti

Guancetta di maialino brasata alle prugne (allergeni )  
Ventitre

Baccalà alla Vicentina con polenta (Allergeni 1 -7)  
Venticinque

Rognoncino di vitello alla senape  
Venticinque

Vitello cotto al rosa, rosolato con radicchi di Treviso  
Venticinque

Controfiletto di manzo con burro Milleluci  
(allergeni -7)  
Venticinque

Tutte le portate sono completate da verdure in abbinamento



# Dessert

Con il dolce sarà servito un predessert

“Non è un tiramisù”

Unione di due dolci veneti: tiramisù e fregolota

(Allergeni 1-3-7-8)

*Vino consigliato in abbinamento: Ramandolo Ronco Vieri*

Spumone al caffè

biscotto al caffè, cacao e crema latte

(Allergeni 1-3-7-8)

Otto

*Vino consigliato in abbinamento: Vin Santo liquoroso Antinori*

Caprese al cioccolato fondente, confettura di pere al rum

e gelato al cioccolato fondente Domori

(Allergeni 1-3-7)

Otto

*Vino consigliato in abbinamento: Don Zolio Sherri very sweet*

Meringata concord al cioccolato

(Allergeni 1-3-7)

Otto

*Vino consigliato in abbinamento: Moscato spumante Beato Bartolomeo*

Crostatina con crema di castagne, spugna alla zucca e

gelato di caldarroste.

(allergeni 1—3—7)

Otto

*Vino consigliato in abbinamento: Torcolato Firmino Miotti*

Degustazione di cioccolato fondente

Sei

*Vino consigliato in abbinamento: Rum Zacapa*

Tutti i dolci sono di nostra produzione artigianale