



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