



Antipasti



Polenta , porcini e formaggio
La nostra idea di tradizione (allergeni 7)
Dodici

Lumache con erbe spontanee
e burro all'aglio orsino (allergeni 1-3-7-8)
Tredici



Il nostro Tonnato,
Vitello rosa, tonno affumicato, salsa di tonno.
Dodici (allergeni 3 - 4)

Crudo di spalla e pancetta del Podere Cadassa
con formaggio Asiago mezzano DOP
Dieci

Carpaccio di carne marinata
con farinelle marinate e pomodori confit (allergeni)
Dodici

Aggiunta di pane fatto in casa euro due

il nostro coperto euro tre
compreso nel menù degustazione



Primi piatti

Risotto al pomodoro, erbe aromatiche e robiola
minimo 2 porzioni attesa 20 minuti (Allergeni 7 - 12)
quattordici



Tagliatelle con spugnole
(Allergeni 1-3-7)
Tredici

Spaghettoni di montagna con burro alla santoreggia e
Tartare di gambero
(Allergeni 1-8)
Tredici



Tortelli con formaggio asiago,
salsa di peperoni arrosto e piselli
(Allergeni 1-3)
Tredici

Vellutata di ortiche
Con crema di stracciatella affumicata
(7 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

Costicine di Agnello con confettura alla menta (allergeni)
Ventisei

Tapilla di suino iberico con burro milleluci (Allergeni 1)
Venticinque

Salmone fresco, marinato al fumo,
"Farinele" e salsa di cipolla al pepe (Allergeni 4 - 7)
Venticinque

Girello di manzo con finferli
Venticinque

Petto d'anatra al caramello di ciliegie di Marostica
(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)

Otto

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

Riso e latte di malga, confettura di more

con frutta secca

(Allergeni 1-7-8)

Otto

Vino consigliato in abbinamento: Don Zolio Sherri very sweet

Crumble alla nocciola, crema bianca alla lavanda,

pesche, spugna al sambuco e sorbetto ai ribes

(Allergeni 1-3-7-8)

Otto

Vino consigliato in abbinamento: Moscato spumante Beato Bartolomeo

Crostatina alla frutta,

crema pasticcera e gelato al passion fruits.

(allergeni 1-3-7)

Otto

Vino consigliato in abbinamento: Torcolato Firmino Miotti

Degustazione di cioccolato fondente

Sei

Vino consigliato in abbinamento: Rum Zacapa