



Antipasti



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

Dodici

Un patè che si crede Foie Gras
(allergeni 1-3-7-8)

Tredici

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

Dieci

Carpaccio di carne marinata
con Chiodini e salsa all'aglio orsino (allergeni 9)

Dodici

Uovo morbido a 64°
fonduta di Formaggio Asiago fresco dop
radicchio di Treviso Brasato al vino (allergeni 1 3 7)

Dodici

Aggiunta di pane fatto in casa euro due

il nostro coperto euro tre
compreso nel menù degustazione



Primi piatti

Risotto con Porcini

minimo 2 porzioni attesa 20 minuti (Allergeni 7 - 12)
quattordici

Pache con pesto di sedano e pomodori confit
(Allergeni 1-7-8)

Tredici

Spaghettoni Felicetti con crema di zucca e
Tartufo di Lusiana Conco de.co.

(Allergeni 1-8)

Tredici



Tortelli con formaggio Asiago stagionato in fossa
e carbonara di mele

(Allergeni 1-3-7-8)

Tredici

Tagliolini con funghi Finferli

(Allergeni 1 - 3)

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

Stracotto di manzo al vino rosso
Con polenta (Allergeni)
Venticinque

Rognoncino con finferli
(allergeni -7)
Venticinque

Animelle al burro e salvia con radici amare
(allergeni 3)
Venticinque

Tutte le portate sono completate da "contorno"



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

Spumone al caffè

biscotto al caffè, cacao e crema latte

(Allergeni 1-3-7-8)

Otto

Riso e latte di malga, confettura di more

con frutta secca

(Allergeni 1-7-8)

Otto

Crostatina con mele e sedano,

crema pasticceria alla cannella e gelato al pistacchio.

(allergeni 1—3—7)

Nove

Degustazione di cioccolato fondente

Sette

Rum Zacapa € 5.00 Domorum € 6.00

Tutti i dolci sono di nostra produzione artigianale