

GLI SFIZI DEL TERRITORIO

- Cicchetto veneto del giorno 1-2-3-4-5-6-7-8-9 €6.00
- Tartare di pescato del giorno 5-6-8 €13.00
- Tagliere di affettati e formaggi del territorio 1-2 €10.00

ANTIPASTI

- Gamberi arrosto su crema di ricotta del Cansiglio, funghi pioppini e speck di Maso 2-6-9 €12.00
- Radici e fasioi della tradizione con guancialetto croccante 1-2 €10.00
- Cotechino con radicchio marinato, spuma di cren e polenta 1-2 €10.00
- Terrina di cappone nostrano con noci, misticanza e tartufo nero 1-2-9 €12.00

PRIMI

- Ravioli caserecci con ripieno di zucca, crumble di amaretti e blu di Carpenedo 1-2-9 €15.00
- Risotto al radicchio di Treviso e fonduta di Morlacco (Min 2 pax) 2 €15.00pp
- Pappardelle "50 tuorli" con ragù di cortile e rosmarino 1-2-7 €14.00
- Gnocchi con ragù di mazzancolle su vellutata di carciofi 1-2-7-8 €14.00

SECONDI

- Guancetta di manzo con purè di cavolfiore e il suo fondo 1-2-3 €19.00
- Tomahawk di maialino iberico alla griglia con radicchio di Treviso e patate al forno 1-2 €25.00
- Branzino arrosto su crema di patate, olive taggiasche, insalata di finocchi e pomodori secchi 5 €21.00
- Flan di cavolo nero con fonduta di taleggio e nocciole 1-2-4 €16.00

Si consiglia di avvertire il personale di sala di eventuali allergie non riportate nella lista.

Lista allergeni:

1) Glutine 2) Lattosio 3) Soia e derivati 4) Arachidi e derivati 5) Pesce 6) Crostacei 7) Uova 8) Molluschi 9) Funghi
Coperto €4.00

GLI SFIZI DEL TERRITORIO

- Venetian cicchetto of the day 1-2-3-4-5-6-7-8-9 €6.00
- Catch of the day tartare 5-6-8 €13.00
- Display of coldcuts and cheese from Conegliano 1-2 €10.00

ANTIPASTI

- Roasted prawns with creamed Cansiglio ricotta cheese, poplar mushroom ad Maso speck 2--6-9 €12.00
- Radicchio salad with beans purè and fried bacon 1-2 €10.00
- Traditional pork sausage with marinated radicchio, horseradish and polenta 1-2-3 €10.00
- Terrine of cappon with walnuts, mixed salad and black truffle 1-2-3 €12.00

PRIMI

- Homemade pumpkin ravioli with amaretto crumble and Carpenedo blue cheese 1-2-9 €15.00
- Risotto with Treviso radicchio and Morlacco cheese (Min. 2 px) 2 €15.00pp
- Pappardelle "50 eggs yolks" with white meat ragù and rosemary 1-2-7 €14.00
- Homemade potatoes dumplings with prawns ragù and artichokes purè 1-2-7 €14.00

SECONDI

- Beef cheek in it's own gravy and cauliflower purè 1-2-3 €19.00
- Grilled Iberico tomahawk pork chop with Treviso radicchio and roasted potatoes 1-2 €25.00
- Roasted seabass with creamed potatoes, taggiasca olives, fennel salad⁵ and sundried tomatoes €21.00
- Black cabbage flan with Taleggio fondue and toasted hazelnuts 1-2-8 €16.00

It is advisable to inform the dining room staff of any allergies not listed.

List of allergens:

1) Gluten 2) Lactose 3) Soy and derivatives 4) Peanuts and derivatives 5) Fish 6) Crustaceans 7) Eggs 8) Molluscs 9) Mushrooms

Covers €4.00