

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	€12.00
-Tagliere di affettati e formaggi del territorio	1-2	€10.00

ANTIPASTI

-Gamberi arrosto su crema di ricotta del Cansiglio, porcini e speck di Maso	2-6-9	€12.00
- "Radici e fasioi" della tradizione	1-2	€10.00
-Cotoletta di agnello con radicchio marinato e majo alla senape	1-2-3	€13.00
-Terrina di fegatini d'oca con mela candita e ristretto di Porto	1-2-3	€13.00

PRIMI

-Ravioli caserecci con ripieno di casatella, erbe e ragù di funghi misti	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 al gorgonzola e salsiccia nostrana	1-2-7	€13.00

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
-Trancio di orata su crema di zucca e carciofi arrosto	5	€21.00
-Flan di verdure con fonduta di blu di Carpenedo e pane alle noci	1-2-8	€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 €12.00
- Display of coldcuts and cheese from Conegliano 1-2 €10.00

ANTIPASTI

- Roasted prawns with creamed Cansiglio ricotta cheese, porcini mushroom and Maso speck 2-6-9 €12.00
- Radicchio salad with beans purè and fried bacon 1-2 €10.00
- Lamb cutlet with marinated radicchio and mustard flavored majo 1-2-3 €13.00
- Terrine of goose liver with candied apple and Porto wine sauce 1-2-3 €13.00

PRIMI

- Homemade ravioli pasta filled with casatella cheese, herbs and mushroom 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 gorgonzola cheese and sausages 1-2-7 €13.00

SECONDI

- Beef cheek in its 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
- Sea bream fillet with creamed pumpkin and roasted artichokes 5 €21.00
- Vegetable flan with Carpenedo blue cheese fondue and walnuts bread 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