



# Antipasti

Uovo a 64° spuma di patata al tartufo, porro grigliato  
e caviale di aringa affumicato (allergeni 1-3-4-7)  
euro undici

Patè di fegatini di pollo, frolla al formaggio  
con pane brioche (allergeni 1-3-7)  
euro dodici

Sformatino di zucca,  
fonduta al formaggio e grana croccante (allergeni 1-3-7)  
euro dieci

Orto di stagione con gelato al Asiago stravecchio DOP  
farina di canapa e verdure (allergeni 1-3-7-9)  
euro dieci

Carne secca di Lusiana  
Con radicchio tardivo di Treviso  
euro nove

Aggiunta di pane fatto in casa euro due

il nostro coperto è compreso



## Primi piatti

Risotto al radicchio di Treviso con  
riduzione di vin brulé  
minimo 2 porzioni attesa 20 minuti  
euro dodici (Allergeni 7)

Tagliolini all'uovo con pesto di sedano e  
crema di vongole al prosecco  
euro undici (Allergeni 1-3-7-9)

Tortelli con cervo, funghi, emulsione di aglio ursino e  
Asiago mezzano DOP  
euro dodici (Allergeni 1-3-7)



Gnocchi di ricotta dei Pennar gratinati  
con salsa alle noci  
euro dieci (Allergeni 1-3-7-9)

Crema di fagioli e zucca con orzo perlato e castagne  
euro dieci (Allergeni 9)

Per garantire la salubrità del prodotto il pesce fresco  
viene abbattuto nel rispetto delle normative cee 883  
2004 Alcuni prodotti per reperibilità potrebbero essere  
surgelati.



## Secondi piatti

Diaframma di manzo alla griglia  
con salsa barbecue al whisky  
euro venti

Secreto di suino Iberico cotto a bassa temperatura  
e grigliato con verdure  
euro venti

Pancia di maialino da latte con cappuccio,  
mele e confettura di mosto Maculan  
euro venti

Suprema di pollo con carciofi e  
tartufo scorzone  
euro Venti

Baccalà alla vicentina con polenta  
euro venti

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

euro otto (Allergeni 1-3-7-8)

Spumone al caffè

biscotto al caffè, cacao e crema latte

euro otto (Allergeni 1-3-7-8)

Torta di mele nostrane

con gelato al mosto di merlot

euro otto (Allergeni 1-3-7)

Caprese al cioccolato 72% Domori Sambirano

e gelato al cioccolato 72% Domori Apurimac

pere al rum con tuile croccante di mandorle

euro otto (Allergeni 1-3-7)

Zucca, castagne, cannella, amaretto

con confettura di mele e zibibbo

euro nove (Allergeni 1-3-7-8)

Tutti i dolci sono di nostra produzione artigianale