



La leggenda narra che la città di Conegliano fu fondata da Giano-Noè, a cui si deve il nome del colle dove ci troviamo.

Giano, divinità romana, è dio delle volte, dell'arco delle porte, ovvero divinità preposta alla soglia delle case, delle entrate delle strade di campagna e dei porti.

Personifica il binomio “entrare ed uscire”.

Quale miglior dio a proteggere Conegliano, diventata in questi anni porta del sito UNESCO delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene.

L'ACQUA

"La carbonara del Checco". Bigoli di Bassano del Grappa, uova bio, pancetta di anguilla affumicata e uova di trota € 16

La tartare di scampi con i frutti rossi, il mango e l'emulsione di mela verde, cetriolo e lime..... € 20

I tagliolini al nero di seppia con ragout di crostacei e molluschi in cassopipa..... € 16

La scottata di tonno rosso alla Maldiviana con emulsione allo yogurt e pepe Timut € 24

Il trancio di salmone arrostito col riso basmati al vapore e verdure € 16

LA TERRA

Il pasticcio di lasagne con asparagi verdi trevigiani e formaggio Montasio mezzano Dop..... € 16

La tartare di manzo Garronese Veneto battuta al coltello, maionese di pomodorini confit e ketchup di peperoni..... € 12

Le tagliatelle al Pino Mugo con finferli e mirtili, la ricotta infornata del Cansiglio € 16

Gli asparagi al vapore con chantilly salata, uova mimosa e crudo di Parma stagionato a Valdobbiadene € 64

L'entrecôte di manzo Garronese Veneto, il suo fondo ristretto al Raboso Passito € 20

Gli gnocchi ricotta al gratin con tartufo nero e fonduta di formaggio Montasio mezzano € 14

La quaglia farcita di fichi e Pastin con il suo sugo al Nocino di San Giovanni..... € 19

L'ORTO E L'AIA

L'uovo bio 64° con verdure gratinate, tartufo nero, Parmigiano Reggiano 36 mesi in due consistenze..... € 16

Il petto di pollo bio scottato al timo col riso rosso integrale al vapore e le verdure dell'orto € 14

La zuppetta di piselli freschi al basilico con lardo di conca al mortaio e maggiorana..... € 12

"Il segreto del Castellano". Il lardo di conca al mortaio, il prosciutto d'oca di Mondragon, la sopressa col filetto, l'ossocollo e il lonzino marinato, con la nostra verdura in agrodolce e la frutta piccante..... € 11

La cotoletta di petto di faraona farcita alle melanzane infornate e olive nere, maionese di pomodoro Pachino confit..... € 19

I fusilli di farro integrale con salsa di pomodoro Peretto e mozzarella di bufala di Borgoluce..... € 10

La Bourguignonne di lumache alle erbe di prato e burro di malga € 18

Dal nostro carrello di formaggi. 3 scelte € 7

Dal nostro carrello di formaggi. 6 scelte € 14

Menu

CARTA BIANCA

Menu degustazione proposto per tutti gli Ospiti del tavolo.

Tre portate proposte dalla cucina

...€ 35 p.p.

UNESCO

Menu degustazione proposto per tutti gli Ospiti del tavolo.

Gli asparagi al vapore con chantilly salata, uova mimosa e crudo di Parma stagionato a Valdobbiadene

Il pasticcio di lasagne con asparagi verdi trevigiani e formaggio Montasio mezzano Dop

Il Tiramisù della Marca Trevigiana

...€ 30 p.p.

C'ERA UNA VOLTA

Menu degustazione proposto per tutti gli Ospiti del tavolo.

"Il segreto del Castellano". Il lardo di conca al mortaio, il prosciutto d'oca di Mondragon, la sopressa col filetto, l'ossocollo e il lonzino marinato, con la nostra verdura in agrodolce e la frutta piccante

"La carbonara del Checco". Bigoli di Bassano del Grappa, uova bio, pancetta di anguilla affumicata e uova di trota

La quaglia farcita di fichi e pastin con il suo sugo al Nocino di San Giovanni

La crostatina del Colle di Giano ai frutti rossi

La grappa di Prosecco

...€ 42 p.p.

DRINK & BEVERAGE

Acqua oligominerale "Acqua di Fonte" sorgente nel comune di Fonte (TV) alle falde del Monte Grappa

€ 3

Caffè

€ 1.5

Orzo, caffè al Ginseng, cappuccino, decaffeinato

€ 2

Tè e tisane

€ 3

Aperitivi, bibite, succhi di frutta

€ 3

Spritz Aperol / Campari

€ 4

Birra

€ 5

Cocktails

€ 8

NOTA AGLI OSPITI. Siete pregati di fare presente eventuali allergie o intolleranze, considerato che la nostra cucina non è dotata di laboratorio specifico per la celiachia e che in questo menu potrebbero essere presenti tutti gli allergeni. Vedi allegato II del REG CE 1169/2011 - Nota del Ministero della Salute n. 3574 del 06/02/2015. Come previsto dalle normative vigenti, in questo locale è utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature degli alimenti (-18°C).