

MENU

L'ACQUA

La tartare di scampi, mango, maracuja ed emulsione di mela verde, cetriolo e lime€ 20

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

Il salmone marinato in casa agli agrumi e pepe rosa e salsa di yogurt, con la zuppetta fresca di ortaggi e frutti estivi€ 16

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 le verdure saltate€ 18

LA TERRA

Il pasticcio di lasagne al pesto leggero di basilico, zucchine, fiori di zucca e mozzarella STG di Soligo€ 15

Il fiocco di vitello arrostito nel Prosecco con erbe di campo al tegame e patatine al rosmarino€ 18

La tartare di manzo Garronese Veneto battuta al coltello, maionese di pomodorini confit e ketchup di peperoni€ 14

"Il Segreto del Castellano". Lardo di conca al mortaio, il prosciutto d'oca, la sopressa col filetto, il lonzino marinato, la nostra verdura in agrodolce e la frutta piccante€ 12

La quaglia farcita di fichi e Pastin con il suo sugo al Nocino di San Giovanni€ 20

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

L'ORTO E L'AIA

La mozzarella di bufala di Borgoluce all'olio evo del Montello e pomodori in tartare€ 11

L'uovo bio 64° con le verdure dell'orto, tartufo nero e 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€ 15

Gli gnocchi di ricotta di Mareno al cucchiaio gratinati, i fiori di zucca ripieni e la crema di germogli di primavera€ 15

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

I fusilloni di farro integrale con salsa di pomodoro Peretto e mozzarella di bufala di Borgoluce€ 11

Dal nostro carrello di formaggi, 3 scelte€ 7

Dal nostro carrello di formaggi, 6 scelte€ 14

CARTA BIANCA

Menu degustazione proposto per tutti gli Ospiti del tavolo.

Tre portate a sorpresa proposte dalla cucina€ 36 p.p.

UNESCO

Menu degustazione proposto per tutti gli Ospiti del tavolo.

La mozzarella di bufala di Borgoluce all'olio evo del Montello e pomodori in tartare

Il pasticcio di lasagne al pesto leggero di basilico, zucchine, fiori di zucca e mozzarella STG di Soligo

Il Tiramisù della Marca Trevigiana€ 32 p.p.

C'ERA UNA VOLTA

Menu degustazione proposto per tutti gli Ospiti del tavolo.

"Il Segreto del Castellano". Lardo di conca al mortaio, il prosciutto d'oca, la sopressa col filetto, il lonzino marinato, la nostra verdura in agrodolce e la frutta piccante

Gli gnocchi di ricotta di Mareno al cucchiaio gratinati, i fiori di zucca ripieni e la crema di germogli di primavera

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€ 44 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	€ 5
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).