



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 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 gratinate ai funghi misti e formaggio Moesin di Fregona € 15

Il fiocco di vitello arrostito nel Prosecco con radicchio trevigiano al timo e patatine al rosmarino..... € 18

Il cappello del prete brasato al radicchio rosso trevigiano.... € 20

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

Il flan di zucca violina con la fonduta di Parmigiano 36 mesi e il petto d'oca affumicato € 14

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 cucchiaino gratinati, i fiori di zucca ripieni e la crema di erbe selvatiche..... € 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

MENU

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.

"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

Il pasticcio di lasagne gratinate ai funghi misti e formaggio Moesin di Fregona

Il Tiramisù della Marca Trevigiana € 32 p.p.

C'ERA UNA VOLTA

Menu degustazione proposto per tutti gli Ospiti del tavolo.

Il flan di zucca violina con la fonduta di Parmigiano 36 mesi e il petto d'oca affumicato

Gli gnocchi di ricotta di Mareno al cucchiaino gratinati, i fiori di zucca ripieni e la crema di erbe selvatiche

Il cappello del prete brasato al radicchio rosso trevigiano
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).