

MENU

L'ACQUA

La tartare di scampi, mango, maracuja ed emulsione di mela verde, cetriolo e lime 2.....€ 20

"La carbonara del Checco". Bigoli di Bassano del Grappa, uova bio, pancetta di anguilla affumicata e uova di trota 1,3,4,7,9 ..€ 16

I tagliolini al nero di seppia con ragout di crostacei e molluschi in Cassopipa 1,2,3,4,7,9,14€ 18

La scottata di tonno rosso alla Maldiviana, giardinetto di verdure fresche ed emulsione allo yogurt e pepe Timut 1,7,4€ 22

Il trancio di salmone arrostito col riso basmati al vapore e le verdure saltate 4,7€ 20

LA TERRA

Il fiocco di vitello arrostito nel Prosecco col suo fondo di cottura alle morchelle 7,9.....€ 20

Lo scapino di manzo brasato con le sue verdure e il Raboso Piave, con i chiodini e la polenta 7,9.....€ 20

Il pasticcio di lasagne gratinate ai funghi misti d'autunno e formaggio Moesin di Fregona 1,3,7,9€ 15

La tartare di manzo battuta al coltello, maionese di pomodorini confit e ketchup di peperoni 3,9,10€ 14

L'entrecôte di manzo Garronese Veneto, il suo fondo ristretto al Raboso Passito 7,9,10.....€ 21

Il controfiletto di manzo cotto a bassa temperatura e il suo sugo caldo ai funghi autunnali 7,9€ 20

La zuppetta di quattro funghi autunnali: porcini, gialletti, finferle e chiodini, col battuto di lardo al Pino Mugo e i crostini 1,7 ..€ 16

L'ORTO E L'AIA

Il flan di zucca violina con fonduta di Parmigiano Reggiano e petto d'oca affumicato 3,7,11.....€ 14

Le pappardelle fatte in casa al Pino Mugo con ragù bianco di cortile e salamella trevigiana 3,7€ 14

La mozzarella di bufala di Borgoluce all'olio evo del Montello con la tartare di radicchio trevigiano e la frolla salata 7,1€ 12

Gli gnocchi di zucca violina al burro nocciola, ricotta affumicata e semi di papavero con i funghi chiodini 3,7,9,1€ 14

L'uovo bio 64° con le verdure dell'orto, tartufo nero e Parmigiano Reggiano 36 mesi in due consistenze 1,3,7,9€ 16

Il petto di pollo bio scottato al timo col riso rosso integrale al vapore e le verdure dell'orto 9.....€ 15

I fusilloni di farro integrale con salsa di pomodoro Peretto e mozzarella di bufala di Borgoluce 1,9€ 12

Dal nostro carrello di formaggi, 3 scelte 7,10.....€ 7
Dal nostro carrello di formaggi, 6 scelte 7,10.....€ 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 7,1

Il pasticcio di lasagne gratinate ai funghi misti d'autunno e formaggio Moesin di Fregona 1,3,7,9

Il Tiramisù della Marca Trevigiana 1,3,7€ 32 p.p.

C'ERA UNA VOLTA

Menu degustazione proposto per tutti gli Ospiti del tavolo.

Il flan di zucca violina con fonduta di Parmigiano Reggiano e petto d'oca affumicato 3,7,11

Le pappardelle fatte in casa al Pino Mugo con ragù bianco di cortile e salamella trevigiana 3,7

Lo scapino di manzo brasato con le sue verdure e il Raboso Piave, con i chiodini e la polenta 7,9

La crostatina di frolla con crema chantilly e frutti rossi freschi 1,3,7

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	€ 4
Spritz Aperol / Campari	€ 5
Birra	€ 5
Cocktails	da € 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).