

MENU

L'ACQUA

La tartare di scampi, mango, maracuja ed emulsione di mela verde, cetriolo e lime 2..... € 22

Il trancio di salmone arrostito col riso basmati al vapore e le verdure saltate 4,7 € 21

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, mango, frutto della passione con emulsione allo yogurt e pepe di Timut 1,7,4 € 22

LA TERRA

Il carpaccio di manzo leggermente affumicato con radicchio trevigiano in marinata e formaggio Cantadou al rafano 7,9 .. € 15

La tartare di manzo battuta al coltello, maionese di pomodorini confit e ketchup di peperoni 3,9,10 € 15

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

Le pappardelle fatte in casa con finferle gialle e mirtili e la ricotta infornata di Soligo 1,3,7 € 18

Lo scapino di manzo brasato a lenta cottura nel Raboso Piave, verdure e radicchio rosso, con radicchio spadone al forno e tortino di grano 7,9,3 € 20

L'ORTO E L'AIA

L'arrosto di cappone farcito di pastin e radicchio trevigiano con le patate arrostiti al rosmarino 7,1,9 € 20

Il pasticcio di lasagne gratinate alle zucchine, fiori di zuccina, pesto leggero di basilico e mozzarella STG di Soligo 1,3,7,8,9. € 15

Il gratin di gnocchi di zucca violina al cucchiaino con la ricotta affumicata e i semi di papavero 3,7,9 € 14

I maltagliati fatti in casa al Pino Mugo con ragù bianco di cortile alle erbe aromatiche e salamella trevigiana 3,7,1,9 € 14

La mozzarella di bufala all'olio evo del Montello con la tartare di datterino rosso e giallo, basilico e crumble al timo 7,1 € 12

Il flan di zucca gialla con la fonduta di Montasio Dop e il petto d'oca affumicato 3,1,7 € 14

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

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

Dal nostro carrello di formaggi, 3 scelte 7,10 € 8

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 all'olio evo del Montello con la tartare di datterino rosso e giallo, basilico e crumble al timo 7,1

Il pasticcio di lasagne gratinate alle zucchine, fiori di zuccina, pesto leggero di basilico e mozzarella STG di Soligo 1,3,7,8,9

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 carpaccio di manzo leggermente affumicato con radicchio trevigiano in marinata e formaggio Cantadou al rafano 7,9

I maltagliati di pasta fresca al Pino Mugo con ragù bianco di cortile alle erbe aromatiche e salamella trevigiana 3,7,1,9

Lo scapino di manzo brasato a lenta cottura nel Raboso Piave, verdure e radicchio rosso, con radicchio spadone al forno e tortino di grano 7,1,9,3

Il flan di vaniglia e cioccolato bianco con la zuppetta di lamponi freschi e la crema gelata alla vaniglia 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 Moretti € 4

Birra artigianale Lzo – Bionda, Rossa, Ipa € 6

Cocktails da € 8

Coperto a persona € 3

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).