

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 fatti in casa 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 7,4,11 € 24

L'insalatina di seppie nostrane grigliate e polpo al vapore su sedano rapa, spinacino e olive verdi 4,9 € 18

LA TERRA

Il carpaccio di manzo leggermente affumicato con insalatina di finocchi arrostiti al sesamo nero 11 € 15

La tartare di manzo battuta al coltello, maionese di pomodorini confit e ketchup di peperoni 3,9,10..... € 16

L'entrecôte di manzo Garronese Veneto, il suo fondo ristretto al Raboso Passito 7,9,10 € 22

L'arrosto di vitello cotto a bassa temperatura nel Prosecco, col suo sugo ai funghi di primavera 9,7 € 22

La lonza di maialino arrostita al limone e rosmarino con la salsa tonnata e i capperi di Salina 9,3,4 € 16

L'ORTO E L'AIA

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

L'uovo 64° con le verdure dell'orto gratinate, il Parmigiano Reggiano in due consistenze e il crumble al timo 3,7,9 € 15

Gli gnocchi di ricotta al cucchiaino e fiori di zuccina ripieni gratinati al forno con la ricotta affumicata e i semi di papavero 3,7,9 € 15

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

La vellutata di piselli freschi al basilico con lardo di conca al Pino Mugo e pane di campagna croccante 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 € 10

Dal nostro carrello di formaggi, 6 scelte 7,10 € 15

CARTA BIANCA

Menu degustazione proposto per tutti gli Ospiti del tavolo.

Tre portate a sorpresa proposte dalla cucina € 38 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 in fiore, pesto leggero di basilico e mozzarella STG di Soligo 1,3,7,9

Il Tiramisù della Marca Trevigiana 1,3,7 € 34 p.p.

C'ERA UNA VOLTA

Menu degustazione proposto per tutti gli Ospiti del tavolo.

Il carpaccio di manzo leggermente affumicato con insalatina di finocchi arrostiti al sesamo nero 11

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

L'arrosto di vitello cotto a bassa temperatura nel Prosecco, col suo sugo ai funghi di primavera 9,7

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 € 46 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	€ 5
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).