



I NOSTRI ANTIPASTI

... DAL MARE

La dadolata di tonno rosso con insalatina esotica	€ 16,00
Il baccalà mantecato su crema di melanzana perlina	€ 14,00
Il salmone affumicato in casa con bufala e Piccadilly passiti	€ 15,00
Le capesante Caorlotte gratinate al forno	€ 16,00

... DALLA TERRA

Il cestino brisé con Casatella Trevigiana e asparagi primizia	€ 10,00
Il carpaccio di Black Angus con burratina al tartufo nero	€ 14,00
La tartare di manzo classica battuta a coltello	€ 16,00
Lo speck cotto e speziato con asparagi bianchi marinati	€ 14,00

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



I NOSTRI PRIMI...

... DAL MARE

La calamarata con rana pescatrice e zucchine in fiore	€ 12,00
I tagliolini con sugo di gamberi e piselli	€ 12,00
I bigoli con asparagi e scampi	€ 14,00
Le linguine al rosmarino con capesante e concassé di pomodoro fresco	€ 14,00

... DALLA TERRA

Le pappardelle con porri e salsiccia	€ 12,00
Il risotto agli asparagi bianchi di Cimadolmo e "bottarga" di tuorlo (min.2 persone)	€ 14,00
I bucatini all'amatriciana	€ 12,00
Le caserecce con ragù di carni bianche profumato al timo	€ 12,00

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



I NOSTRI SECONDI...

... DAL MARE

Il filetto di ombrina alla mediterranea	€ 16,00
Il trancio di salmone alla senape rustica	€ 14,00
La tagliata di tonno con insalatina di asparagi	€ 15,00
Il fritto misto di pesce	€ 16,00

...DALLA TERRA

Il medaglione di vitello alle erbe aromatiche	€ 16,00
Il carré d'agnello in crosta di pistacchio	€ 15,00
Il petto d'anatra al forno con purea di mango e asparagi verdi	€ 16,00
Uova e asparagi alla Bassanese	€ 16,00

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



I NOSTRI DESSERT

Le pere al vino passito con gelato al cioccolato fondente	€	7,00
La crostata di mandorle con crema alla vaniglia	€	7,00
Il crème caramel	€	7,00
Il semifreddo alla vaniglia con salsa ai lamponi	€	7,00
Il Tiramisù della Casa	€	7,00
L'eclair con crema al cioccolato "Guanaja" e fragole fresche	€	7,00
La biscotteria mista della casa	€	5,00
I sorbetti e gelati misti della Casa	€	7,00
La macedonia di frutta	€	4,00
L'ananas fresco a piacere	€	4,00

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



I NOSTRI FORMAGGI

Pecorino Isolano Fattoria Nerbona (Latte di pecora)	€	5,00
Formaggio Soligo Imbriago (Latte vaccino)	€	5,00
Formaggio Provolone Valpadana (Latte vaccino)	€	5,00
Formaggio Piave Selezione Oro (Latte vaccino)	€	5,00
Formaggio Montasio Fior di Maso (Latte vaccino)	€	5,00
Selezione di formaggi con confetture artigianali	€	12,00

I formaggi sono accompagnati da:

Mostarda di ortaggi, Mostarda di frutta,

Miele di corbezzolo

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.