

ANTIPASTI

Starters

Battuta di black Angus al sale maldon con crema al cren e pane tostato (1,7) 16,00 €

Black Angus tartare with Maldon salt horseradish cream and toasted bread

La selezione di salumi e formaggi del territorio accompagnati dalle nostre confetture di cipolla di tropea e verdure marinate (7, 12) 14,00 €

A selection of local cured meats and cheeses accompanied by our Tropea onion jam marinated vegetables

Baccalà mantecato al pesto pantesco, vela nera di seppia e miele di acacia 17,00 €

(1,4,8,14)

Creamed cod with Pantelleria pesto, black squid ink sail and acacia honey

Gambero in tempura con pan panco e con salsa agrodolce leggermente piccante 16,00€

(2,1,4,5)

Tempura prawns with bread crumbs and a slightly spicy sweet and sour sauce

All'occorrenza possono essere usati prodotti congelati – In case of need frozen food might be used

Legenda Allergeni (reg.UE 1169/11)

1. Ceriali contenenti glutine 2.Crostace 3. Uova 4.Pesce 5 Arachidi 6. Soia
7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Allergeni e intolleranze

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione

Durante le preparazioni in cucina non è possibile escludere contaminazioni crociate. I nostri piatti possono quindi contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE1169/11.

Alcuni prodotti, se necessario, possono essere sottoposti a processo di abbattimento.

PRIMI

First Courses

Tagliatelle fresche al battuto di cacciagione (1,3,9) 16,00 €
Homemade tagliatelle with chopped venison

Tagliolino fatto in casa con vongole veraci, bottarga e pomodorini (1,14,3,4) 18,00 €
Homemade tagliolini with clams, bottarga and cherry tomatoes

Canederli della casa ai formaggi bellunesi saporiti al burro spumeggiante e salvia (1,7,3) 15,00 €
Homemade dumplings with flavourful Belluno cheeses served with foaming butter and sage

Bigoli fatti in casa con ragù d'anatra all'arancio (1,3,9,7) 16,00 €
Homemade bigoli with orange duck ragù

All'occorrenza possono essere usati prodotti congelati – In case of need frozen food might be used

Legenda Allergeni (reg.UE 1169/11)

2. Ceriali contenenti glutine 2.Crostace 3. Uova 4.Pesce 5 Arachidi 6. Soia
7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo
12.anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Allergeni e intolleranze

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione

Durante le preparazioni in cucina non è possibile escludere contaminazioni crociate. I nostri piatti possono quindi contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE1169/11.

Alcuni prodotti, se necessario, possono essere sottoposti a processo di abbattimento.

SECONDI

SECOND COURSES

Il nostro spiedo trevigiano su letto di spinaci al burro e patate al forno 23,00€
(7)

Our Treviso-style spit roast on a bed of buttered spinach and roasted potatoes

Tagliata di black angus scottata ai carboni ardenti, su letto di spinaci al burro e patate al forno (7) 25,00€

Seared Black Angus steak over a bed of buttered spinach and roasted potatoes

Roast beef di black angus con purè di patate (7) 24,00€

Black Angus roast beef with mashed potatoes

Catalana di Piovra cotta a bassa temperatura con seppie, gamberi e verdure 24,00 €

Croccanti (2,14,4)

Octopus Catalan-style cooked at low temperature with cuttlefish, prawns and crispy vegetables

IL Trancio di ombrina cotto a bassa temperatura con spinaci al burro e pomodorini confit

Olive taggiasche e mandorle tostate (7, 4,8,12) 23,00 €

Low-temperature cooked croaker fillet with buttered spinach and confit cherry tomatoes, Taggiasca olives and toasted almonds

All'occorrenza possono essere usati prodotti congelati – In case of need frozen food might be used

Legenda Allergeni (reg.UE 1169/11)

3. Ceriali contenenti glutine 2.Crostace 3. Uova 4.Pesce 5 Arachidi 6. Soia
7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo
12.anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Allergeni e intolleranze

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione

Durante le preparazioni in cucina non è possibile escludere contaminazioni crociate. I nostri piatti possono quindi contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE1169/11.

Alcuni prodotti , se necessario, possono essere sottoposti a processo di abbattimento.

Insalatone Large Salads

*Pollo (insalata verde, rucola carote, pomodoro ,formaggio feta greca ,petto di pollo grigliato
dressing di casa ,pane tostato (7,4)* € 14,00

*Chicken (green salad, rocket, carrots, tomato, Greek feta cheese, grilled chicken breast, homemade
dressing, toasted bread*

Montanara (radicchio di Chioggia, noci salate, Dobbiaco formaggio, dressing €13,00

all'arancio e zafferano, pane nero e speck d'anatra) (7,4)

*Montanara (radicchio di Chioggia, salted walnuts, Dobbiaco cheese, orange saffron dressing ,
toasted black bread and duck speck ham*

Contorni Sides

<i>Patate fritte</i>	<i>french fries</i>	€5,00
<i>Patate al forno</i>	<i>baked potatoes</i>	€5,00
<i>Caponata di verdure</i>	<i>Vegetable caponata</i>	€5,00
<i>Insalata mista</i>	<i>mixed salad</i>	€5,00

All'occorrenza possono essere usati prodotti congelati – In case of need frozen food might be used

Legenda Allergeni (reg.UE 1169/11)

1. Ceriali contenenti glutine 2.Crostace 3. Uova 4.Pesce 5 Arachidi 6. Soia
7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo
- 12.anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Allergeni e intolleranze

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione

Durante le preparazioni in cucina non e possibile escludere contaminazioni crociate. I nostri piatti possono quindi contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE1169/11.

Alcuni prodotti , se necessario, possono essere sottoposti a processo di abbattimento.