



Menù di terra autunno / inverno 2014 - 5

ANTIPASTI
PASTE E RISOTTI
CARNI
DOLCI
CHEF

* La nostra carne salada con petali di melaverde e mandorle tostate	€.	10,00
* Tartar di scottona , grana e cipolla rossa marinata	€.	15,00
* Flan di patate con verdure di stagione e crema di grana al profumo di tartufo (V)	€.	7,00
* Nido di taleggio e pere in pasta kataifi e miele di castagno (V)	€.	7,00
* Millefoglie di verdure grigliate, mozzarella e guanciale croccante (V)	€.	7,00
* “ Murei “ di lucanica veneta e porcini su polenta grigliata biancoperla	€.	7,00
* Pasta e fagioli alla veneta (V)	€.	8,00
* Pappardelle all’uovo con ragù di carni bianche carciofi croccanti e scaglie di grana	€.	8,00
* Lasagnetta con zucca Ferrarese, porcini e scamorza affumicata (V)	€.	8,00
* Gnocchetti di patate con petto d’oca affumicato e fiori di Treviso	€.	8,00
* Filetto di bue in padella al pepe verde o ai funghi misti	€.	20,00
* Tagliata di scottona su verdure di stagione e scaglie di montasio	€.	16,00
* Guancetta di bue al raboso Piave	€.	16,00
* Trippa alla parmigiana	€.	10,00
* Petto di faraona scaloppato su demi - glaces al timo e porro croccante	€.	16,00
* Dessert.... golosità della casa	€.	5,00

Brigata di cucina : Antonio Coletti Pino , Giacomo Bettio, Ranojit Paul, Annalisa Poles

Coperto €.

2,50

Al fine di garantirvi la migliore qualità e salubrità dei nostri piatti usiamo la tecnica del sottovuoto e dell’abbattimento di temperatura, per conservare al meglio tutti i prodotti che utilizziamo.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva

conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853 / 2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

* a volte il prodotto può essere surgelato

(V) piatto vegetariano