




## *Antipasti*

*Fritto di fiori di zucca e primizie di stagione croccanti* 

*Mezza porzione € 13,00*

*Porzione intera € 20,00*

*Prosciutto crudo di Langhirano (24 mesi) tagliato a coltello*

*Mezza porzione € 16,00*

*Porzione intera € 23,00*

*Mozzarella di bufala con pomodorini, olive e basilico*

*Mezza porzione € 14,00*

*Porzione intera € 20,00*

*Flan di radicchio rosso di Treviso su crema di zucca DOP e mandorle tostate*

*€ 19,00*


*Spuma di patate con le "secoe", le polpettine in umido o i "botoi"*

*Mezza porzione € 13,00*

*Porzione intera € 19,00*

*Vitello al punto rosa con radicchio rosso all'agro e chips di pane*

*€ 22,00*

 *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*



*Tartare di manzo alla "Figaro"*

€ 26,00

*Uova affogate con i "botoi" e la fonduta di Parmigiano Reggiano*

€ 20,00

*Lumache gratinate nel loro guscio*

€ 22,00

*Battuta di vitello con nocciole piemontesi IGP e crudité di radicchio di Treviso*

€ 25,00

*Selezione di "botoi" e fondi di carciofo "in tecia" ♥*

€ 16,00

*Insalata d'Inverno*

*(Misticanza, mele, radicchio rosso di Treviso, noci, speck d'anatra e vinaigrette al Roquefort)*

€ 16,00

*Verdure cotte di stagione ♥*

€ 12,00

*Insalatina mista ♥*

€ 11,00

Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%



## Primi Piatti

*Gnocco ripieno di fonduta di Parmigiano Reggiano su ragù di Masorino*  
€ 25,00 p.p.

*Cannelloni al forno con ricotta d'alpeggio e spinacine*

*Mezza porzione € 16,00*

*Porzione intera € 24,00*

*Spaghetti "alla chitarra" con pomodoro fresco e basilico* ♥

*Mezza porzione € 15,00*

*Porzione intera € 21,00*

*Lasagnetta con ragù di carni bianche e radicchio di Treviso IGP*

*€ 23,00*

*Crema di zucca DOP con mandorle tostate* ♥

*€ 18,00*

♥ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale



*Pappardelle integrali con le polpettine in umido*

*Mezza porzione € 15,00*

*Porzione intera € 22,00*

*Tagliolini con "botoi" e riccioli di prosciutto  
crudo di Parma 24 mesi*

*Mezza porzione € 16,00*

*Porzione intera € 22,00*

*Raviolini di carni bianche con tartufo nero di Norcia*

*Mezza porzione € 19,00*

*Porzione intera € 26,00*

*Risotto "de secoe" ... Antica ricetta Veneziana (min. 2 persone)*

*€ 23,00 p.p.*

*Risotto con radicchio rosso di Treviso tardivo e Morlacco del Piave*

*(min. 2 persone)*

*€ 23,00 p.p.*

**Allergeni?**

*In caso di intolleranze o allergie alimentari il nostro personale  
saprà consigliarvi nel migliore dei modi*



## *Carni e Verdure*

*Carrè di agnello alle erbe con scalogno in confit e botoi "in tecia"*

€ 30,00

*Scaloppina di vitello al marsala con spinaci saltati*

*Mezza porzione € 17,00*

*Porzione intera € 27,00*

*Fegato alla Veneziana con polenta grezza di mais Marano*

*Mezza porzione € 18,00*

*Porzione intera € 28,00*

*Uova di quaglia con polentina grezza e fonduta di Parmigiano Reggiano*

€ 25,00

*VEG Hamburger* 


*Hamburger di ceci, senape, pomodoro, cetriolini, con patate fritte*

€ 22,00

*Hamburger classico dello Chef*

*con patate fritte*

€ 25,00

 *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*



*Suprema di pollo alla senape in grani con verdure al vapore*

€ 24,00

*Morbido di vitello con salsa al dragoncello e schiacciata di patate all'olio evo*

Mezza porzione € 21,00

Porzione intera € 28,00

*Filetto di manzo al Barolo e porcini con millefoglie di patate*

Mezza porzione € 23,00

Porzione intera € 36,00

*Filetto di vitello alla Rossini con spuma di patate*

Mezza porzione € 25,00

Porzione intera € 38,00

*Chateaubriand guarnito con verdure di stagione e tortino di patate*

*servito con salsa bernese, riduzione di balsamico e sale grezzo*

€ 40,00 p.p.

(minimo 2 persone)

*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine*

Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%



## Menù Degustazione

*Verdure crude in pinzimonio*  
*Insalatina tiepida con speck d'anatra e ristretto al balsamico*  
*Spuma di patate con i "botoi"*

...

*Crema di zucca DOP con mandorle tostate* ♡  
*Risotto "de secoe" (Antica ricetta Veneziana)*

...

*Morbido di vitello con salsa al dragoncello*  
*su schiacciata di patate all'olio extra vergine di oliva*

...

*Mousse al cioccolato fondente 72% su terra di cacao*

*Caffè servito con la piccola pasticceria*

... ..

Prezzo per persona € 65,00 (minimo 2 persone)

*Bevande escluse*

*Coperto e servizio compresi*