



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 funghi di bosco

Mezza porzione € 13,00

Porzione intera € 19,00

♥ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

Porzione extra di Tartufo Bianco - € 5,00 al grammo

Extra White Truffle - € 5,00 per gram



*Carpaccio di cervo con uovo marinato, radicchio di Treviso IGP
e chips di pane*
€ 22,00

Tartare di manzo alla "Figaro"
€ 26,00

Lumache gratinate nel loro guscio
€ 22,00

Selezione di porcini e funghi di bosco in tecia ♡
€ 16,00

Insalata d'Autunno
(Misticanza, mele, radicchio di Treviso, noci, speck d'anatra e salsa Roquefort)
€ 16,00

Verdurine di stagione spadellate ♡
€ 12,00

Insalatina mista ♡
€ 11,00

Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%

Porzione extra di Tartufo Bianco - € 5,00 al grammo
Extra White Truffle - € 5,00 per gram



Primi Piatti

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

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*

Porzione extra di Tartufo Bianco - € 5,00 al grammo

Extra White Truffle - € 5,00 per gram



Pappardelle integrali con le polpettine in umido

Mezza porzione € 15,00

Porzione intera € 22,00

Tagliolini con funghi porcini e riccioli di prosciutto crudo

di Parma 24 mesi

Mezza porzione € 16,00

Porzione intera € 22,00

Raviolini di carni bianche con tartufo nero pregiato

Mezza porzione € 19,00

Porzione intera € 26,00

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

€ 23,00 p.p.

Risotto di zucca marina DOP e radicchio rosso di Treviso IGP

(min. 2 persone)

€ 23,00 p.p.

Allergeni?

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

Porzione extra di Tartufo Bianco - € 5,00 al grammo

Extra White Truffle - € 5,00 per gram



Carni e Verdure

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

€ 30,00

Scaloppina di vitello al marsala con spinaci

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

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*

Porzione extra di Tartufo Bianco - € 5,00 al grammo

Extra White Truffle - € 5,00 per gram



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 classico con verdure di stagione e tortino di patate,
servito con salsa bernese, senape 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%

Porzione extra di Tartufo Bianco - € 5,00 al grammo
Extra White Truffle - € 5,00 per gram



Menù Degustazione

Verdure crude in pinzimonio

Insalatina d'Autunno con speck d'anatra e salsa Roquefort

Spuma di patate con le polpettine in umido

...

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 72% su terra di cacao e frutti di bosco

Caffè servito con la piccola pasticceria

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

Bevande escluse

Coperto e servizio compresi

Porzione extra di Tartufo Bianco - € 5,00 al grammo

Extra White Truffle - € 5,00 per gram

♥ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*



I Dolci

Tiramisù Classico

Zuppetta di mango con gelato alle mandorle ♥

Sorbetto al mandarino con cioccolato fondente in scaglie ♥

Tartelletta alle mele con crema allo zafferano e cannella

Millefoglie croccante alle fragole

Mousse al cioccolato 72% su terra di cacao e frutti di bosco

Tagliata di frutta fresca ♥

€ 13,00

Selezione di formaggi stagionati con mostarde e confetture

Crespelle alla Fiamma al profumo d'arancio con crema chantilly

Frutta fresca caramellata alla Fiamma con miele millefiori

€ 15,00

La nostra selezione di vini dolci

Torcolato, Maculan, € 10,00

Merlino, Pojer e Sandri, € 6,00

Dindarello, Maculan, € 8,00

Malvasia di Salina, Tasca D'Almerita, € 9,00

Vinsanto, Antinori, € 10,00

France Sauternes, Chateau Piada, € 25,00

♥ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale