




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

Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%

 *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*



*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 fondi di carciofo e "botoi" in tecia ♥
€ 16,00

Insalata d'Inverno
(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%

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



Primi Piatti

Pasta e fagioli alla Veneta
€ 18,00

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

Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%

♥ *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 i carciofini violetti 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.

Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%

♥ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale

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

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

Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%

 *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*



Suprema di pollo alla senape in grani con verdurine 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 verdurine 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%

 *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*



Menù Degustazione

Verdure crude in pinzimonio
Insalatina d'Inverno 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

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