



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 di Treviso su vellutata di zucca marina 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

Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%

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



Carpaccio di cervo con uovo marinato, radicchio di Treviso e chips di pane

€ 22,00

Tartare di manzo alla "Figaro"

€ 26,00

Lumache gratinate nel loro guscio

€ 22,00

Selezione di funghi di bosco in tecia ♥

€ 16,00

Insalata d'Autunno

(Misticanza, pere, noci, speck d'anatra, radicchio di Treviso e ristretto al balsamico)

€ 18,00

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

Gnocco ripieno di Parmigiano 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

€ 23,00

Crema di zucca marina con mandorle tostate ♥

€ 18,00

Pappardelle integrali con le polpettine in umido

Mezza porzione € 15,00

Porzione intera € 22,00

Coperto € 5,00 per persona - Servizio 10%

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



*Tagliolini con funghi di bosco e prosciutto crudo
di Parma (24 mesi)*

Mezza porzione € 16,00

Porzione intera € 22,00

Raviolini di carni bianche con tartufo nero

Mezza porzione € 19,00

Porzione intera € 26,00

Risotto "de secoe" ...

Antica ricetta Veneziana (min. 2 persone)


€ 23,00 p.p.

Risotto con zucca marina e radicchio di Treviso

(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 funghi di bosco "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 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%

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



Menù Degustazione

Verdure crude in pinzimonio
Insalatina d'Autunno con speck d'anatra e ristretto al balsamico
Spuma di patate con i funghi di stagione

...

Crema di zucca marina con mandorle tostate ♥
Risotto "de secoe" Antica Ricetta Tradizionale

...

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*