



Incontro del gusto

nella tradizione

(Juri e Michela)

Il pesce in tavola

ANTIPASTI

Appetizers

Coda di rospo in mantello di sesamo su crema di zucca (d-m*)

Monkfish in sesame cloak on pumpkin cream

Ricciola su Treviso all'agro (d-n-c*)

Amberjack on Treviso in the countryside

PRIMI PIATTI

First course

Risotto al nero di seppia (g-d-p*)

Risotto with squid ink

Ravioli verdi con tonno e pomodori secchi su crema di sedano rapa (a-i-d-c **)

Green ravioli with tuna and sun-dried tomatoes on celeriac cream

SECONDI PIATTI

Main course

Baccalà alla vicentina con polenta (a-d-g**)

Vicenza-style cod with polenta

Polpo al forno con purè di patate fumé (d-p*)

Baked octopus with mashed potatoes

ANTIPASTI

Appetizers

Tartara di manzo con provola, salsa olandese e cipolla (c-g-n-l)

Beef tartare with provola, hollandaise sauce and onion

Prosciutto crudo “Dordolo”

Dordolo's ham

Lumache alla bourguignonne (a-d-n-i-g*)

Bourguignonne snails

Cinghiale glassato su timballo di patate e verza (i-n)

Glazed wild boar on potato timbale and cabbage

Strudel di zucca con salsa di noci (a-g-h)

Pumpkin strudel with walnut sauce

Sformato al Treviso con salsa Montasio (c-g)

Treviso flan with Montasio sauce

PRIMI PIATTI

First course

Il nostro Scrigno (a-c-g-n)

S. Daniele's tagliolini

Gnocchi di zucca con ricotta affumicata (a-c-i-n **)

Pumpkin gnocchi with smoked ricotta

Tagliatelle al ragù di cervo (a-i-c-n **)

Tagliatelle with venison sauce

Crema di fagioli e rape (h)

Cream of beans



SECONDI PIATTI

Main course

Stratagliata di manzo con riduzione di vino rosso (*)

Beef with wine sauce

Spezzato di cervo in CBT (i-n)

Venison stew

Roastbeef di manzo alla griglia

Grilled roast beef

Frico con polenta (c-g)

Frico with polenta

Bollito con le sue salse (i-c-n-l)

Mixed boiled meat

Coniglio in porchetta con Treviso brasato (i-n)

Rabbit in porchetta with braised Treviso

Contorni di stagione

Mixed vegetables

DOLCI

Dessert

Tris della casa (a-c-g-h**)

Mixed dessert

Sorbetto (a-f-h-n-g*)

Lemon sorbet

Coperto





Allergeni presenti

- a) Cereali contenenti glutine (gluten)
- b) Crostacei e prodotti a base di crostacei (Crustaceans)
- c) Uova e prodotti a base di uova (Eggs)
- d) Pesce e prodotti a base di pesce (Fish)
- e) Arachidi e prodotti a base di arachidi (Peanuts)
- f) Soia e prodotti a base di soia (Soy)
- g) Latte e prodotti a base di latte (Milk)
- h) Frutta a guscio (Shelled fruit)
- i) Sedano e prodotti a base di sedano (Celery)
- l) Senape e prodotti a base di senape (Mustard)
- m) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (Sesame seeds)
- n) Anidride solforosa e solfiti (Sulfur dioxide and sulphites)
- o) Lupini e prodotti a base di lupini (Lupins)
- p) Molluschi e prodotti a base di molluschi (Molluscs)

**I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni.
Siete pregati perciò di avvisare il personale di sala.**

**The foods offered in this place are produced in laboratories and administered in premises where products containing allergens are used and served.
Please notify the room staff.**

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°C (**), conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853\2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere sostituito con un prodotto congelato garantendo sempre una qualità elevata (*).