



*Incontro del gusto
nella tradizione*

(Juri e Michela)

Il pesce in tavola

ANTIPASTI

Appetizers

Gamberoni in olio cottura su guazzetto di bisque (d-b-i-c*) <i>Prawns in cooking oil on bisque stew</i>	€ 13,00
Calamari scottati su crema di cannellini (p*) <i>Seared squid on cannellini cream</i>	€ 13,00

PRIMI PIATTI

First course

Risotto alla barbabietola e ricciola marinata (g-d*) <i>Beetroot and smoked amberjack risotto</i>	€ 14,00
Mezzi paccheri al ragù di rana pescatrice (a-i-d-c *) <i>Pasta with monkfish sauce</i>	€ 14,00

SECONDI PIATTI

Main course

Baccalà alla vicentina con polenta (a-d-g**) <i>Vicenza-style cod with polenta</i>	€ 19,00
Tonno scottato e marinato alla soia, miele, zenzero (a-d-i-f*) <i>Marinated and seared tuna</i>	€ 19,50

ANTIPASTI

Appetizers

Tartara di manzo con provola, salsa olandese e cipolla (c-g-n-l) <i>Beef tartare with provola, hollandaise sauce and onion</i>	€ 11,50
Prosciutto crudo "Dordolo" <i>Dordolo's ham</i>	€ 10,00
Lumache alla bourguignonne (a-d-n-i-g*) <i>Bourguignonne snails</i>	€ 11,50
Salame all'aceto (i-n)	€ 11,50
Prosciutto di vitello con radicchio di Treviso all'agro (c-n) <i>Veal ham with sour Treviso radicchio</i>	€ 12,00
Sformato al radicchio di Treviso con salsa Montasio (c-g) <i>Treviso flan with Montasio sauce</i>	€ 11,00

PRIMI PIATTI

First course

Il nostro Scrigno (a-c-g-n) <i>S. Daniele's tagliolini</i>	€ 12,00
Ravioli di carne su vellutata di carciofi (a-c-i **) <i>Meat ravioli on artichoke soup</i>	€ 12,00
Tagliatelle al ragù di cervo (a-i-c-n **) <i>Tagliatelle with venison sauce</i>	€ 12,00
Crema di fagioli (h) <i>Cream of beans</i>	€ 10,00



SECONDI PIATTI

Main course

Stratagliata di manzo con riduzione di vino rosso (*n-i) <i>Beef with wine sauce</i>	€ 18,50
Coscia d'anatra confit in CBT (i-n) <i>Duck leg confit</i>	€ 18,50
Roastbeef di manzo alla griglia <i>Grilled roast beef</i>	€ 18,00
Frico con polenta (c-g) <i>Frico with polenta</i>	€ 12,00
Bollito con le sue salse (a i-c-f-h-n-l) <i>Mixed boiled meat</i>	€ 20,00
Contorni di stagione <i>Mixed vegetables</i>	€ 5,50

DOLCI

Dessert

Tris della casa (a-c-g-h**) <i>Mixed dessert</i>	€ 6,00
Sorbetto (a-f-h-n-g*) <i>Lemon sorbet</i>	€ 4,00
Coperto	€ 2,80



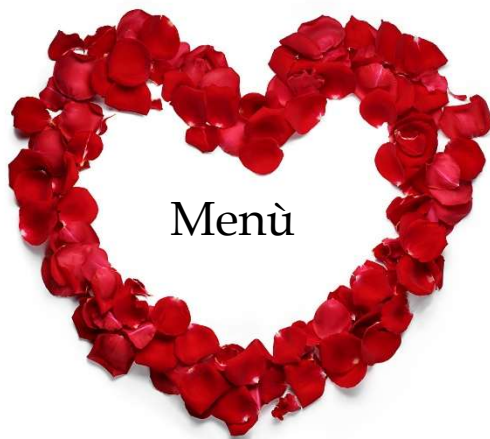
Allergeni presenti

- 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 (*).



San Valentino

Aperitivo di benvenuto

Antipasto

Insalatina di carciofi croccanti, spuma di topinambur e tortino di spinacino

Primo Piatto

Risotto con riduzione al Madera e petali d'anatra

Secondo Piatto

Medaglione di maialino al latte con rosa di mela caramellata

Dolce

Un Cuore di passione

€ 42.00 a persona

(il menù è una degustazione minimo per 2 persone)

Escluso le bevande