



*Incontro del gusto
nella tradizione*

(Juri e Michela)



La Quaresima in tavola

ANTIPASTI

Bauletto di baccalà mantecato servito su insalata di finocchio e arance, con fiore di capperi e salsa yogurt *(d*-p-g)*

Tagliatelle di seppia in Saor su tartelletta con maionese all'agro *(a-d-i-c-p*)*

PRIMI PIATTI

Risotto alle mele Granny Smith con lime e aringa affumicata *(d-g-i*)*

Agnolotti ripieni di cime di rapa, serviti con pesce spada e olive
(a-c-d-b-i)*

SECONDI PIATTI

Aringa accompagnata da cipolla e ramolaccio nero, servita con polenta *(d*)*

Rombo al forno in crosta di sesamo con verdure saltate *(m-d-i*)*

Baccalà alla vicentina e polenta *(a-d-g-i*)*



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-p-g*)

Bourguignonne snails

Sformato al radicchio di Treviso con salsa Montasio (c-i-g)

Treviso radicchio flan with Montasio sauce

Maiolino al Calvados con Tartelletta di formadi Frant e pera senapata
(g-a-n-l)

Pig with Calvados with Frant cheese tartlet and mustard pear

Vitello tiepido con timballo di cipolla caramellata e salsa verde (c-n-d-g)

Warm veal with caramelized onion timbale and green sauce

PRIMI PIATTI

First course

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

S. Daniele's tagliolini

Crepes di cinghiale gratinate su crema di topinambur (a-i-c-g **)

Wild boar crepes au gratin on artichoke cream

Tagliatelle al ragù d'anatra (a-i-c-n **)

Tagliatelle with duck ragout

Gnocchi alle castagne con funghi Shiitake (a-i)

Chestnut gnocchi with Shiitake mushrooms

Zuppa di cipolle accompagnata da un crostino al formaggio (a-i-l-h-g)

Onion soup served with a cheese crouton



SECONDI PIATTI

Main course

Tagliata di manzo servita con salsa al vino rosso *(n-i*)*

Grilled manzo with sauce

Roastbeef di manzo alla griglia

Grilled roast beef

Spezzato d'anatra alla birra Porter con zucca e castagne *(i-n-h)*

Duck stew with Porter beer with pumpkin and chestnuts

Costine d'agnello alla griglia con patate

Grilled lamb ribs with potatoes

Frico con polenta *(c-g)*

Frico with polenta

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 (*).

