

# GLI SFIZI DEL TERRITORIO

-Cicchetto veneto del giorno	1-2-3-4-5-6-7-8-9	€7.00
-Tartare di pescato del giorno	5-6-8	€13.00
-Tagliere di affettati e formaggi del territorio	1-2	€11.00

## ANTIPASTI

-Capesante gratinate al timo	1-2-6-8	€15.00
-Radici e fasoi della tradizione con guanciale croccante	2	€11.00
-Cotoletta di agnello alla griglia con majo alla senape e misticanza	1-2	€13.00
-Guazzetto di frutti di mare, gamberi e scampi su vellutata di patate	1-2-6	€13.00
-Battuta di scottona con tartufo nero, valeriana e nocciole	1-2	€15.00

## PRIMI

-Risotto al radicchio di Treviso e fonduta di Morlacco (Min 2 persone)	2	€15.00 <sub>pp</sub>
-Ravioli alla zucca fatti in casa al burro e crumble di amaretto	1-2-7	€13.00
-Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di anatra e formaggio stagionato	1-2-7-8	€15.00
-Tagliatelle "50 tuorli" con carciofi viola e capesante	1-2-7	€15.00

## SECONDI

-Guancia di vitello brasata al prosecco con purea di sedano rapa	1-2-3	€19.00
-Tomahawk di maialino iberico con radicchio di Treviso e patate al forno	1-2	€25.00
-Flan di verdure con crema di legumi e pomodori secchi	1-2-3	€17.00
-Filetto di orata al forno con purè al limone e misticanza	1-2-4-5	€21.00

Si consiglia di avvertire il personale di sala di eventuali allergie non riportate nella lista.

Lista allergeni:

1) Glutine 2) Lattosio 3) Soia e derivati 4) Arachidi e derivati 5) Pesce 6) Crostacei 7) Uova 8) Molluschi 9) Funghi

Coperto €4.00

## LOCAL DELIGHTS

- Venetian cicchetto of the day 1-2-3-4-5-6-7-8-9 €7.00
- Catch of the day tartare 5-6-8 €13.00
- Display of coldcuts and cheese from Conegliano 1-2 €11.00

## STARTERS

- Scallops au gratin and thyme 1-2-6-8 €15.00
- Radicchio salad with beans purè and fried bacon 2 €11.00
- Grilled lamb cutlet with mustard seasoned majonese and green salad 1-2-3-4 €13.00
- Fish soup with prawns and shrimps on potatoes creme 2-5-6 €13.00
- Beef tartare with black truffle and hazelnuts 1-2-3-4 €15.00

## PASTA AND RISOTTO

- Risotto with Treviso radicchio and Morlacco cheese (Min. 2 px) 2 €15.00pp
- Ravioli stuffed with pumpkin, butter and amaretto crumble 1-2-7 €13.00
- Homemade potatoes gnocchi with duck ragù and seasoned cheese €15.00
- Tagliolini "50 egg yolks" with scallops and violet artichoks 1-2-6-7-8 €15.00

## MAIN COURSES

- Veal cheek braised in Prosecco with celeriac puree and his gravy 1-2-3 €19.00
- Grilled Iberico tomahawk pork chop with Treviso radicchio and roasted potatoes 1-2 €25.00
- Vegetable flan with legumes cream and dried tomatoes 1-2-3 €17.00
- Baked sea bream with lemon flavored mashed potatoes and salad 5-2 €21.00

It is advisable to inform the dining room staff of any allergies not listed.

List of allergens:

1) Gluten 2) Lactose 3) Soy and derivatives 4) Peanuts and derivatives 5) Fish 6) Crustaceans 7) Eggs 8) Molluscs 9) Mushrooms

Covers €4.00