

MENÙ

Sono presenti proposte dedicate a ospiti vegetariani contrassegnate dalla "V".

Per lattosio e glutine, la presenza dell'allergene è indicata accanto a ciascun piatto dalle lettere "L" e "G".

Antipasti

- G Crostino di foie-gras € 7/pz
- L,G Crocchetta fondente di Pollo Rustichello® ruspante € 5/pz
Prosciutto iberico e pan con tomate € 27
- Soppressa fatta in casa € 10
- Coppa di testa fatta in casa € 12
- Baccalà mantecato di nonna Elvira € 15
- V Patatas Bravas € 10
Trippe in stile madrilegno € 15
- L Musetto con purè e cren € 15
Battuta di fassona, olio sale e pepe selezionata dalla macelleria Bottacin € 23
- G Polenta, coratella d'agnello e carciofi fritti € 15

Verdure

- Radici col lardo € 10
- V,L Purè € 9
- V Insalata di radicchio di Treviso e vinaigrette della casa € 7
- V Radicchio di Treviso marinato € 10
- V Fagioli gialli lessi con cipolla € 9
Puntarelle con intingolo all'acciuga € 13

Primi Piatti

- L,G** Paccheri alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano € 19
- G** Sopa coada con anatra ruspante dell'Azienda Agricola La Burlina € 19
- L,G** Reginette ripiene di cime di rapa, crema di cavolfiore bianco e intingolo all'acciuga del Cantabrico € 20
- ✓** La cacio e Pepe di Giò € 16
- ✓** Zuppa di fagioli Lamon € 15

Secondi piatti

Roastbeef di petto d'anatra ruspante, foie gras e sedano rapa € 29

Filetto di vitello in crosta di pane con salsa tartara fatta in casa e tartufo € 29

Pollo Rustichello® della Pedemontana cotto in cucina economica, con polenta di mais antichi dell'Azienda agricola La Burlina € 25

Costata di Manzetta Prussiana alla brace € 7,5/hg

Coperto € 3,5

Preghiamo chi è affetto da patologie alimentari e/o allergie e/o intolleranze, di comunicarlo SEMPRE prima dell'ordine al personale di sala, al fine di poter avere piatti alternativi.

Il nostro personale è preparato per potervi suggerire nella scelta del piatto più adeguato al vostro regime alimentare.

LE PIETANZE SERVITE IN QUESTO LOCALE POSSONO CONTENERE TRACCE di ALLERGENI INDICATI NEL MENU' ESPOSTO ALL'INGRESSO DELLA SALA E CONTRASSEGNAME DAI RELATIVI NUMERI

Per concludere

-  Formaggio Comté 38 mesi €15
-  Tiramisù Classico € 9
-  Voglia di cioccolato €12
-  Biscotti con crema allo zabaione € 9
-  Sorbetto alla frutta € 8
-  Crostata con marmellata di nostra produzione € 9
-  Crostino con mostarda e mascarpone € 3/pz

Vini dolci

- Vino Rosso da Uve Stramature Dòron, Eugenio Rosi € 7
- Moscato di Pantelleria Kabir 2020, Donnafugata € 5,5
- Ranci, Carriel dels Vilars (vino secco e ossidativo) € Spagna 7
- Recioto di Soave Classico Le Colombare 2020, Pieropan € 6,5
- Moscato d'Asti 2025, Paolo Saracco € 4

TABELLA ALLERGENI

1	ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		8	CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili	
2	FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi		9	GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	
3	LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie		10	LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari	
4	MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc		11	SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	
5	PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali		12	SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	
6	SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale		13	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc	
7	SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili		14	UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	

MENÙ

Sono presenti proposte dedicate a ospiti vegetariani contrassegnate dalla "V".

Per lattosio e glutine, la presenza dell'allergene è indicata accanto a ciascun piatto dalle lettere "L" e "G".

Antipasti

- G Crostino di foie-gras € 7/pz (9)
- L,G Crocchetta fondente di Pollo Rustichello® ruspante € 5/pz (9,13,14)
 - Prosciutto iberico e pan con tomate € 27 (9)
 - Soppressa fatta in casa € 10
 - Coppa di testa fatta in casa € 12
 - Baccalà mantecato di nonna Elvira € 15 (9)
- V Patatas Bravas € 10
 - Trippe in stile madrilegno € 15
- L Musetto con purè e cren € 15 (3)
 - Battuta di fassona, olio sale e pepe selezionata dalla macelleria Bottacin € 23
- G Polenta, coratella d'agnello e carciofi fritti € 15 (3)

Verdure

- Radici col lardo € 10
- V,L Purè € 9 (3)
- V Insalata di radicchio di Treviso e vinaigrette della casa € 7
- V Radicchio di Treviso marinato € 10
- V Fagioli gialli lessi con cipolla € 9
- Puntarelle con intingolo all'acciuga € 13

Primi Piatti

- LG Paccheri alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano € 19 (3,9)
- G Sopa coada con anatra ruspante dell'Azienda Agricola La Burlina € 19 (3,9)
- LG Reginette ripiene di cime di rapa, crema di cavolfiore bianco e intingolo all'acciuga del Cantabrico € 20 (3,9)
- ✓ La cacio e Pepe di Giò € 16 (3,9)
- ✓ Zuppa di fagioli Lamon € 15

Secondi piatti

- L Roastbeef di petto d'anatra ruspante, foie gras e sedano rapa € 29 (12)
- G Filetto di vitello in crosta di pane con salsa tartara fatta in casa e tartufo € 29 (9, 14,7)
Pollo Rustichello® della Pedemontana cotto in cucina economica, con polenta di mais antichi dell'Azienda agricola La Burlina € 25
Costata di Manzetta Prussiana alla brace € 7,5/hg

Coperto € 3,5

Preghiamo chi è affetto da patologie alimentari e/o allergie e/o intolleranze, di comunicarlo SEMPRE prima dell'ordine al personale di sala, al fine di poter avere piatti alternativi.
Il nostro personale è preparato per potervi suggerire nella scelta del piatto più adeguato al vostro regime alimentare.

LE PIETANZE SERVITE IN QUESTO LOCALE POSSONO CONTENERE TRACCE di ALLERGENI INDICATI NEL MENU' ESPOSTO ALL'INGRESSO DELLA SALA E CONTRASSEGNAME DAI RELATIVI NUMERI

Per concludere

- V,L** Formaggio Comtè 38 mesi €15 (3)
- V,L,G** Tiramisù Classico € 9 (3,9,14)
- V,L** Voglia di cioccolato €12 (3)
- V,L,G** Biscotti con crema allo zabaione € 9 (3,9,14)
- V** Sorbetto alla frutta € 8
- V,L,G** Crostata con marmellata di nostra produzione € 9 (3,9,14)
- V,L,G** Crostino con mostarda e mascarpone € 3/pz (3,9,14)

Vini dolci

- Vino Rosso da Uve Stramature Dòron, Eugenio Rosi € 7
- Moscato di Pantelleria Kabir 2020, Donnafugata € 5,5
- Ranci, Carriel dels Vilars (vino secco e ossidativo) € Spagna 7
- Recioto di Soave Classico Le Colombare 2020, Pieropan € 6,5
- Moscato d'Asti 2025, Paolo Saracco € 4