

NATALE 2025

MENU' ALLA CARTA

Antipasti

Il nostro ovetto goloso con broccoletto fiolaro di Creazzo e spuma di patate del Montello leggermente affumicata 27

Verze sofegae, musetto di nostra produzione, spuma di patate e rafano 27

Cool trip in Asia 27

Carpaccio di fassona Piemontese su insalatina di radicchietti invernali e salsa Caesar 28

Primi Piatti

Risotto con la beccaccia (min. 2 persone) 39

Sopa coada con anatra ruspante dell'Azienda Agricola La Burlina 29

Paccheri Fracasso alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano 26

Reginette ripiene di cime di rapa, crema di cavolfiore bianco e intingolo all'acciuga del Cantabrico 29

Secondi piatti

Roastbeef di petto d'anatra ruspante, foie gras e sedano rapa 35

Pollo Rustichello® della Pedemontana cotto in cucina economica, con polenta di mais antichi dell'Azienda agricola La Burlina e patè di fegatini 32

Agnello selezione Bottacin arrosto, coratella e vellutata di patate e porro 37

"Testa-Coda di vitello!!!" 33

MENU' DEGUSTAZIONE

Benvenuto dalla cucina

Carpaccio di fassona Piemontese su insalatina di radicchietti invernali e salsa Caesar

Il nostro ovetto goloso con broccoletto fiolaro di Creazzo e spuma di patate
del Montello leggermente affumicata

Sopa coada con anatra ruspante dell'Azienda Agricola La Burlina

Paccheri Fracasso alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano

Cappone ruspante della Pedemontana cotto in cucina economica

con polenta biodinamica Nero Trevigiano dell'Azienda agricola La Burlina

Predessert a sorpresa

Tiramisù Classico

Assaggio di lievitato di nostra produzione

90 EURO VINI E BEVANDE ESCLUSI

IL MENU' DEGUSTAZIONE VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

ABBINAMENTO VINO 50 EURO A PERSONA

DESSERT

Tiramisù Classico 13

Voglia di cioccolato 16

Biancomangiare alle mandorle amare e coulis di mandarino e cachi 15

Pavlova ai frutti di bosco 16

Vini dolci

Kabir di Donna Fugata 2020, Zibibbo - Sicilia - 5,5

Recioto di Soave Le Colombari 2020, Pieropan - 6,5

Vin de Constance, Klein Constantia 2015 - Sud Africa - 16

Ranci, Carriel dels Vilars (vino secco e ossidativo) - Spagna - 7

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 MENÙ ESPOSTO ALL'INGRESSO DELLA SALA.

COPERTO EURO 9

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: arrostiti, 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	