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 con scaglie di foie-gras, sale maldon e pepe € 7/pz

G,L Patè di fegatini di pollo allevato dall'azienda agricola La Burlina
con pan brioche fatto in casa € 9

V,L,G Patatas Bravas € 10

L Baccalà mantecato di nonna Elvira € 15

Battuta di Fassona, olio sale e pepe € 23

V Ovetto goloso con verdure di stagione € 21

G Sardine fritte con salsa tartara fatta in casa € 16

L,G Terrina di foie gras Francese e mostarda di fichi
di nostra produzione e pan brioche € 25

Verdure

V Insalata mista con vinaegrette delle casa € 9

V La nostra giardiniera € 10

V,L Polenta e finferli € 14

L Cavolfiore e zucca al forno con crema di cavolfiore € 12

Primi Piatti

L Risotto con porcini del Cadore e capesante di Chioggia (min. 2 persone) € 25

L,G Tagliatelle fatte in casa con astice blu alla busara € 39

V,L,G La Cacio e Pepe di Giò (servita in padella) € 16

V Vellutata di basilico e zucchine €15

Secondi piatti

Costata di Black Angus Creekstone Farms alla brace 10,5/hg

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

Fegato di vitello sanato alla brace € 24

Filetto di Sorana nostrana alla brace con salsa chimichurri € 29

Petto d'anatra allevata dall'Azienda Agricola La Burlina, alla brace con buccia d'arancia, timo e sale Maldon € 27

G Costoletta di vitello alla Milanese con doppia panatura e salsa tartara* € 35

*(disponibile solo su prenotazione - minimo per due persone)

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 CONTRASSEGNATE DAI RELATIVI NUMERI

Per concludere

V,L Formaggio Pecorino Sardo, stagionato in grotta con paglia e fieno € 15

V,L,G Tiramisù Classico € 9

V,L Voglia di cioccolato €12

V,L,G Biscotteria Veneziana con crema al mascarpone € 9

V Sorbetto alla frutta € 8

V,L,G Lievitato di nostra produzione con spuma chantilly € 9

V,L,G La nostra cheesecake € 11

Vini dolci

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

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 con scaglie di foie-gras, sale maldon e pepe € 7/pz (9)

G,L Patè di fegatini di pollo allevato dall’azienda agricola La Burlina
con pan brioche fatto in casa € 9 (3,9)

V,L,G Patatas Bravas € 10 (3, 9)

L Baccalà mantecato di nonna Elvira € 15 (3,5)

Battuta di fassona, olio sale e pepe € 23

V Ovetto goloso con verdure di stagione € 21 (14)

G Sardine fritte con salsa tartara fatta in casa € 16 (5,9)

L,G Terrina di foie gras Francese e mostarda di fichi
di nostra produzione e pan brioche € 25 (3,11)

Verdure

V Insalata mista con vinaegrette della casa € 9

V La nostra giardiniera € 10

V,L Polenta e finferli € 14 (3)

L Cavolfiore e zucca al forno con crema di cavolfiore € 12

Primi Piatti

L Risotto porcini del Cadore e capesante di Chioggia (min. 2 persone) € 25 (3,4)

L,G Tagliatelle fatte in casa con astice blu alla busara € 39 (3,8,9)

V,L,G La Cacio e Pepe di Giò (servita in padella) € 16 (3,9)

V Vellutata di basilico e zucchine € 15

Secondi piatti

Costata di Black Angus Creekstone Farms alla brace 10,5/hg

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

Fegato di vitello sanato alla brace € 24

Filetto di Sorana nostrana alla brace con salsa chimichurri € 29

Petto d'anatra allevata dall'Azienda Agricola La Burlina, alla brace con buccia d'arancia, timo e sale Maldon € 27

G Costoletta di vitello alla Milanese con doppia panatura e salsa tartara* € 35 (9)

*(disponibile solo su prenotazione - minimo per due persone)

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 CONTRASSEGNATE DAI RELATIVI NUMERI

Per concludere

V,L Formaggio Pecorino Sardo, stagionato in grotta con paglia e fieno € 15 (3)

V,L,G Tiramisù Classico € 9 (3,9,14)

V,L Voglia di cioccolato €12 (3)

V,L,G Biscotteria Veneziana con crema al mascarpone € 9 (3,9,14)

V Sorbetto alla frutta € 8

V,L,G Lievitato di nostra produzione con spuma chantilly € 9 (3,9,14)

V,L,G La nostra cheesecake € 11 (3,9,14)

Vini dolci

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

2 **FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

3 **LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

4 **MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

5 **PESCE**
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

6 **SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

7 **SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

8 **CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

9 **GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

10 **LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

11 **SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

12 **SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

13 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

14 **UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

LA PATERNA