



ASPORTO ANTIPASTI

Un invito a cominciare con gusto: gli antipasti di L'étoile Resto' fondono creatività e tradizione, con proposte vegetariane, sapori decisi e sfiziosità di terra e di mare, perfetti per stuzzicare il palato e introdurre il viaggio gastronomico.

QUICHE POMODORINI & CIPOLLA

€ 8.00

Torta frolla salata con Pomodorini, Cipolla di Tropea e Origano

FLAN RADICCHIO & PANCETTA

€ 8.00

Flan Brisée ripieno Radicchio & Pancetta, su Crema di Robiola

TABOULÉ MENTA & LIMONE

€ 9.00

insalata fredda di Couscous, aromatizzata Menta & Limone, con brunoise di Verdure sott'olio

VOL AU VENT DI LUMACHE

€ 9.50

Bocconcini di Lumache & Speck, con Salsa Romesco (salsa piccante ai Peperoni)

TARTARE DI MANZO

€ 10.00

Tartare di Manzo, al Miele&Sale Nero, con verdure sott'olio

SPIEDINI DI PESCE

€ 10.50

Spiedini di Pesce gratinati al forno, con Scarola all'Uvetta

PRIMI

Tra pasta fresca fatta in casa, risotti profumati e accostamenti insoliti, i nostri primi celebrano la cucina italiana con un tocco originale. Ogni piatto racconta un'idea, un ingrediente di stagione, una sorpresa.

SPAGHETTONI AL RAGÙ

€ 10.00

Pasta fatta in casa al Ragù misto

TAGLIATELLE DI CRÊPES

€ 10.50

Tagliatelle di Crêpes con Zucchine & Gamberetti, profumate all'Olio al Basilico

GNOCCHI DI POLENTA AL MORLACCO

€ 10.50

Gnocchi di Polenta con Pomodorini, su Fonduta al Morlacco

TORTELLONI PATATE & ASIAGO

€ 11.00

Tortelloni ripieni Patate & Asiago, su Pesto di Rucola

FUSILLONI AI FRUTTI DI MARE

€ 11.50

Pasta fatta in casa, aromatizzata al Cacao & Limone con sugo ai Frutti di Mare & Pomodorini

RISOTTO CAPESANTE, LIME & PROSECCO

€ 12.00

Risotto Capesante, Lime & Prosecco



ASPORTO SECONDI

I secondi offrono un perfetto equilibrio tra carne, pesce e piatti vegetariani, con cotture studiate e contorni abbinati con cura. Ideali per chi cerca gusto, sostanza e un'esperienza completa a tavola.

FILETTO AL PEPE VERDE € 18.50

Filetto al Pepe Verde, con Patate al forno & Verdure spadellate

COSTOLETTE DI AGNELLO € 18.50

Costolette di Agnello, in crosta di Pistacchi & Erbe di Provenza, con Verdura di stagione alla Provenzale

FONDUTA AI FORMAGGI € 16.00

Fonduta ai Formaggi con crostini Pane o cubetti Polenta tostata

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE € 16.00

Lumache con burro, prezzemolo e aglio (12 pz)

FILETTO DI ORATA € 17.00

Filetto di Orata alla Mediterranea, con Patate Duchessa & Verdure al vapore

SEPPIE & BISI € 17.50

Seppie al Sugo di Pomodoro & Bisi, con Polenta

DOLCI

Un finale dolce e raffinato, tra classici francesi rivisitati, semifreddi golosi e proposte leggere e fruttate. I dessert di L'étoile Resto' sono il modo perfetto per concludere in bellezza.

CLAFOUTIS € 5.00

Torta morbida ai Frutti Rossi

CRÊPE SUZETTE ALL'ARANCIA € 5.00

Crêpe Suzette all'Arancia, flambée Cointreau

TARTE TATIN € 5.00

Torta di Mele rovesciata con Caramello Salato

TARTE AU CITRON MERINGUÉE € 5.00

Crostata al Lemon Curd Meringata

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO & MENTA € 5.00

Semifreddo al Cioccolato & Menta

PÊCHE MELBA € 5.00

Gelato Fior di Latte con Pesca sciroppata

SORBETTO ALLA FRUTTA € 3.50

Sorbetto alla frutta di stagione alcolico o analcolico



ASPORTO CARTA DEI VINI

Rosso, bianco o bollicine... qui non si sbaglia mai!

Abbiamo scelto bottiglie che sanno coccolare, sorprendere e far sorridere – proprio come un buon brindisi tra amici.

Che sia per un aperitivo spensierato o per accompagnare un piatto speciale, c'è sempre un calice giusto.

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

€ 21.00

Millesimato Brut (2022)

11,5%vol.

(Tenuta Baron, Fonte - TV)

POESIA € 23.00

Manzoni Bianco, Marca

Trevigiana IGT (2021) 13,0%vol.

(Tenuta Baron, Fonte - TV)

ONOREVOLE GRIGIO

€ 23.00

Pinot Grigio DOC Venezia (2023)

12,0%vol.

(Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin,

Cornuda - TV)

QUATRE C € 26.00

IGP Côtes de Gascogne (2023)

11,5%vol.

(Domaine de Papolle, Mauleon –

FRANCE)

ROSÉ FRUITÉ € 32.00

IGP Alpes-de-Haute-Provence

(2023) 12,5%vol.

(Château Saint-Jean, Provence-

Corse - FRANCE)

ROSSO MILIÈT € 26.00

Montello Asolo Rosso DOC

(2020) 14,0%vol.

(Sartor Emilio, Venegazzù del

Montello - TV)

CAMPO DEL PRÀ € 30.00

Montello Rosso Superiore DOCG
(2020) 14,0%vol.

(Sartor Emilio, Venegazzù del

Montello - TV)

LA IDA MERLOT € 26.00

Montello e Colli Asolani DOC

(2020) 14,5%vol.

(Az.Agr. Ida Agnoletti, Selva del

Montello - TV)

CABERNET € 20.00

Marca Trevigiana IGT (2022)

12,0%vol.

(Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin,

Cornuda - TV)

LOVE IS ... € 26.00

Cabernet Sauvignon, Asolo e

Montello DOC (2021) 13,5%vol.

(Az.Agr. Ida Agnoletti, Selva del

Montello - TV)

RECANTINA € 26.00

Montello Asolo DOC (2021)

13,0%vol.

(Az.Agr. Ida Agnoletti, Selva del

Montello - TV)

CONÀMORE € 30.00

Blend Shiraz + Merlot (2016)

13,0%vol.

(Tenuta Baron, Fonte - TV)

LES DAMES ROUGE € 32.00

Pays D'Oc - Grenache (2023) 13,0%vol.

(Domaine de Medeilhan, Roussilon – FRANCE)

CÔTES DU RHÔNE € 35.00

Côtes du Rhônes (2022) 13,0%vol.

(Domaine Jean David, Côtes du Rhônes – FRANCE)



Scansio
nalo per
ordinare



ASPORTO
SNACK FATTI A MANO

Piccoli, irresistibili e preparati con amore.

Ogni snack è fatto a mano nella nostra cucina, perfetto per spezzare la fame, coccolarsi un po' o accompagnare un buon bicchiere.

Attenzione: uno tira l'altro... vi abbiamo avvisati!

**MIX ROMBETTI AL
ROSMARINO -
CHIOCCIOLINE ALL'OLIO
DI OLIVA (150GR)
€ 2.50**

**MIX CANTUCCINI -
FROLLINI - ZAETI (150GR)
€ 2.50**

**ROMBETTI AL
ROSMARINO (150GR)
€ 2.50**

**CHIOCCIOLINE ALL'OLIO
DI OLIVA (150GR)
€ 2.50**

**CANTUCCINI (150GR)
€ 2.50**

FROLLINI (150GR) € 2.50

ZAETI (150GR) € 2.50