



Antipasti

Hors d'œuvres / Starters

Tarte Tatin con Ratatouille di Verdure miste di stagione

€ 9.00

Salt pastry pie with mixed and sliced seasonal Vegetables

Flan Lorraine (con Pancetta & Porri) su crema al Parmigiano

€ 9.00

Flan Lorraine (filled with Bacon & Leek) and Parmigiano Cheese fondue

Capesante flambé e gratinate, con brunoise di Verdurine

€ 10.00

Scallops flambé and au gratin, with diced Vegetables

Mazzancolle in Saor (con Cipolla, Uvetta & Pinoli)

€ 10.00

Prawns "in Saor" (with Onions, Raisins & Pine Nuts)

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

€ 10.50

Beef Tartare, with Honey & Black Salt, served with Vegetables in oil

Primi

Primis / First Course

Zuppa (tiepida) di Fagioli & Cozze, al sugo di Pomodoro

€ 10.00

Beans & Mussels Soup (warm) with Tomato sauce

Risotto al Pistacchio & Stracciatella

€ 11.00

Risotto with Pistachio & Stracciatella Cheese

Rosa di Crêpe ripiene Porcini & Asiago

€ 11.00

Savoury Crêpe filled with Porcini Mushrooms & Asiago Cheese

Gnocchi di Polenta con Ragù di Salsiccia & Radicchio

€ 12.00

Gnocchi made of Polenta* with Sausage Ragout & Radicchio

Spaghettoni alla Marinara, con Pomodorini

€ 12.50

Seafood Spaghettoni Marinara with Cherry Tomatoes

Fagottini ripieni Melanzane & Caprino, con Burro & Salvia

€ 12.50

Fagottini filled with Eggplants & Goat Cheese, served with Butter & Sage



Secondi

Plats de Resistance / Main Course

Taglierino misto di Formaggi, con Frutta, Confettura & Miele	€ 14.00	Filetto al pepe verde, con Patate al forno & Verdure spadellate	€ 19.00
Cheese Board with mixed Cheeses, Fruits, Jam & Honey		Steak with Green Pepper, with Baked Potatoes & sautéed Vegetables	
Lumache à la Bourguignonne (12 pz)	€ 16.00	Costolette di Agnello, in crosta di Pistacchi & Erbe di Provenza, con Verdura di stagione alla Provenzale	€ 19.00
Escargots à la Bourguignonne – with Butter, Persil & Garlic (12 pcs)		Lamb Chops in Pistachio & Provencal Herbes Crust, with gratin seasonal Vegetables	
Filetto di Orata (alla Mediterranea), con Pommes Duchesse & Ratatouille di Verdure al vapore	€ 17.50	Contorno extra - a scelta	€ 5.00
SeaBream Fillet (with Tomatoes & Olives) with Duchess Potatoes and steamed vegetables		Extra Side Dish – at your choosing	
Seppie al sugo di Pomodoro & Bisi, con Polenta	€ 17.50		
Cuttlefish in Tomato sauce, with Green peas and Polenta			

Dolci

Desserts / Desserts

Clafoutis (Torta soffice) ai Frutti Rossi di stagione	€ 5.00	Tarte au Citron meringuée (Crostata al Lemon Curd meringata)	€ 5.00
Clafoutis (soft Pie) with seasonal Red Fruits		Custard Lemon Tart, meringue	
Crêpe Suzette all'Arancia, flambée Cointreau	€ 5.00	Semifreddo alla Meringa, con Panna & Mascarpone	€ 5.00
Orange Crêpe, flambé with Cointreau		Meringue Semifreddo, with Cream & Mascarpone Cheese	
Tarte Tatin (Torta di Mele rovesciata) con Caramello Salato	€ 5.00	Gelato Artigianale fatto in casa (1 pallina)	€ 1.50
Tarte Tatin (Apple pie served upside down) with Salted Caramel		Artisanal Home-Made Ice-Cream (1 scoop)	



Dolci

Desserts / Desserts

**Sorbetto alla frutta di stagione
(alcolico o analcolico)**

€ 3.00

Sorbet made with seasonal fruit (alcoholic
or non-alcoholic)

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

Rombetti al Rosmarino (150gr)

€ 2.50

Chioccioline all'Olio di Oliva (150gr)

€ 2.50

Mix Cantuccini - Frollini - Zaeti (150gr)

€ 2.50

Cantuccini (150gr)

€ 2.50

Frollini (150gr)

€ 2.50

Zaeti (150gr)

€ 2.50



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 .

Vino Frizzante Il Lieve

€ 14.00

Marca Trevigiana IGT 10,5%vol.
Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin, Cornuda -
TV

Prosecco DOC Treviso

€ 16.00

Brut Extra Dry 11,0%vol.
Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin, Cornuda -
TV

Incrocio Manzoni 6.0.1.3

€ 16.00

Marca Trevigiana IGT (2024) 13,0%vol.
Soc.Agr. Vini LeTerre, Covolo di Pederobba
- TV

Onorevole Grigio

€ 20.00

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, Mauelon – FRANCE)

Curvée Rosé 31zero041

€ 20.00

Extra Dry 11,0%vol.
Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin, Cornuda -
TV

Rosé Fruité

€ 32.00

IGP Alpes-de-Haute-Provence (2023)
12,5%vol.
(Château Saint-Jean, Provence-Corse -
FRANCE)

Cabernet

€ 16.00

Marca Trevigiana IGT (2022) 12,0%vol.
(Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin, Cornuda -
TV)

Love is ...

€ 22.00

Cabernet Sauvignon, Asolo e Montello
DOC (2021) 13,5%vol.
(Az.Agr. Ida Agnoletti, Selva del Montello -
TV)

La Ida Merlot

€ 22.00

Montello e Colli Asolani DOC (2020)
14,5%vol.
(Az.Agr. Ida Agnoletti, Selva del Montello -
TV)

Recantina

€ 22.00

Montello Asolo DOC (2021) 13,0%vol.
(Az.Agr. Ida Agnoletti, Selva del Montello -
TV)

Rosso Milièt

€ 26.00

Montello Asolo Rosso DOC (2020)
14,0%vol.
(Sartor Emilio, Venegazzù del Montello -
TV)

Campo del Prà

€ 29.00

Montello Rosso Superiore DOCG (2020)
14,0%vol.
(Sartor Emilio, Venegazzù del Montello -
TV)

Conàmore

€ 29.00

Blend Shiraz + Merlot (2016) 13,0%vol.
(Tenuta Baron, Fonte - TV)

Montello Rosso

€ 29.00

Montello Rosso DOCG (2018) 15,0%vol.
Soc.Agr. Vini LeTerre, Covolo di Pederobba
- TV



Carta dei Vini

		Les Dames Rouge Pays D'Oc - Grenache (2023) 13,0%vol. (Domaine de Medeilhan, Roussillon – FRANCE)	€ 30.00
--	--	---	----------------



Carta dei Vini

		Côtes du Rhône	€ 32.00
		Côtes du Rhône (2022) 13,0%vol. (Domaine Jean David, Côtes du Rhône – FRANCE)	