

Antipasti

Il primo incontro non si scorda mai.
Piccoli assaggi per rompere il ghiaccio con gusto: c'è chi preferisce iniziare piano e chi parte forte — noi abbiamo pensato a entrambi.

Flan Brisé Zucca & Porcini Flan brisé ripieno Zucca & Porcini, su fonduta al Morlacco	€ 8.00	Crêpe Prosciutto & Fontina, Crêpe ripiena Prosciutto & Fontina, gratinata Béchamel	€ 9.00
Frolla salata Radicchio, Pancetta & Brie Torta frolla salata con Radicchio, Pancetta & Brie	€ 8.00	Tartare di Manzo Tartare di Manzo, al Miele&Sale Nero, con verdure sott'olio	€ 10.00
Lumache & Cozze Lumache & Cozze, su purea di Sedano Rapa, gratinate Persiade (salsa a base di burro, prezzemolo e aglio)	€ 9.00	Capesante all'Arancia Capesante all'Arancia, flambé e gratinate al forno	€ 10.00

Primi

Qui la pasta non è un piatto, è una dichiarazione d'amore.
Tutta fatta in casa, con quel tocco di follia che trasforma un "semplice primo" in un momento da ricordare.
Attenzione: crea dipendenza.

Zuppa di Cipolle Zuppa di Cipolle, "alla mia maniera"	€ 10.00	Risotto al Gorgonzola & Pere Risotto al Gorgonzola & Pere	€ 11.00
Spaghettoni Zucchine &Mandorle Spaghettoni quadri con Pesto di Zucchine &Mandorle	€ 10.00	Fusilloni al Ragù di Pesce Fusilloni (pasta aromatizzata al Cacao&Limone) al Ragù di Pesce su Coulis di Pomodorini	€ 12.00
Gnocchi Porri, Salsiccia & Stracchino Gnocchi di Polenta con Porri, Salsiccia & Stracchino	€ 11.00	Tortelloni Ripieni di Brasato Tortelloni ripieni Brasato, al Burro Nocciola& Ricotta fumé	€ 12.00

Secondi

Il finale che mette tutti d'accordo.
C'è chi dice di non volerlo, poi chiede "solo un assaggio"...
e finisce per pulire il piatto.
Dolci che non chiudono un pasto — lo coronano.

Filetto al Pepe Verde Filetto al Pepe Verde, con Patate al forno & Verdure spadellate	€ 18.50	Filetto di Orata Filetto di Orata alla Mediterranea, con Patate Duchessa & Verdure al vapore	€ 17.00
Bœuf Bourguignon Manzo brasato Bourgogne, con Pancetta, Cipolle & Champignon	€ 18.50	Seppie & Bisi Seppie al Sugo di Pomodoro & Bisi, con Polenta	€ 17.50
Fonduta ai Formaggi Fonduta ai Formaggi con crostini Pane o cubetti Polenta tostata	€ 16.00	Taglierino di Formaggi Taglierino di Formaggi (stagionati & freschi), con Confettura	€ 10.00
Escargots à la Bourguignonne Lumache con burro, prezzemolo e aglio (12 pz)	€ 16.00		

Dolci

Tortino caldo al Cioccolato fondente Tortino caldo al Cioccolato fondente, con Salsa ai Frutti Rossi	€ 5.00	Parfait alle Mandorle Parfait alle Mandorle & Cialda croccante al Miele	€ 5.00
Crêpe Suzette Crêpe Suzette all'Arancia, flambée Cointreau	€ 5.00	Pêche Melba & Langue de Chat Gelato Fior di Latte con Pesca sciroppata	€ 5.00
Tarte Tatin Torta di Mele rovesciata con Caramello Salato	€ 5.00	Sorbetto alla Frutta Sorbetto alla frutta di stagione alcolico o analcolico	€ 3.50
Tarte au Citron Meringuée Crostatina al Lemon Curd Meringata	€ 5.00		

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 D.O.C.G. Millesimato Brut (2022) 11,5%vol. (Tenuta Baron, Fonte - TV)	€ 21.00	La Ida Merlot Montello e Colli Asolani D.O.C. (2020) 14,5%vol. (Az.Agr. Ida Agnoletti, Selva del Montello - TV)	€ 26.00
Poesia Manzoni Bianco, Marca Trevigiana IGT (2021) 13,0%vol. (Tenuta Baron, Fonte - TV)	€ 23.00	Cabernet Marca Trevigiana IGT (2022) 12,0%vol. (Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin, Cornuda - TV)	€ 20.00
Onorevole Grigio Pinot Grigio D.O.C. Venezia (2023) 12,0%vol. (Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin, Cornuda - TV)	€ 23.00	Love is ... Cabernet Sauvignon, Asolo e Montello D.O.C. (2021) 13,5%vol. (Az.Agr. Ida Agnoletti, Selva del Montello - TV)	€ 26.00
Quatre C IGP Côtes de Gascogne (2023) 11,5%vol. (Domaine de Papolle, Mauelon – FRANCE)	€ 26.00	Recantina Montello Asolo D.O.C. (2021) 13,0%vol. (Az.Agr. Ida Agnoletti, Selva del Montello - TV)	€ 26.00
Rosé Fruité IGP Alpes-de-Haute-Provence (2023) 12,5%vol. (Château Saint-Jean, Provence-Corse - FRANCE)	€ 32.00	Conàmore Blend Shiraz + Merlot (2016) 13,0%vol. (Tenuta Baron, Fonte - TV)	€ 30.00
Rosso Milièt Montello Asolo Rosso D.O.C. (2020) 14,0%vol. (Sartor Emilio, Venegazzù del Montello - TV)	€ 26.00	Les Dames Rouge Pays D'Oc - Grenache (2023) 13,0%vol. (Domaine de Medeilhan, Roussilon – FRANCE)	€ 32.00
Campo del Prà Montello Rosso Superiore D.O.C.G. (2020) 14,0%vol. (Sartor Emilio, Venegazzù del Montello - TV)	€ 30.00	Côtes du Rhône Côtes du Rhône (2022) 13,0%vol. (Domaine Jean David, Côtes du Rhône – FRANCE)	€ 35.00



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	Frollini (150gr)	€ 2.50
Mix Cantuccini - Frollini - Zaeti (150gr)	€ 2.50	Zaeti (150gr)	€ 2.50
Rombetti al Rosmarino (150gr)	€ 2.50		
Chioccioline all'Olio di Oliva (150gr)	€ 2.50		
Cantuccini (150gr)	€ 2.50		