

L'étoile Resto'

Menu Invernale Asporto

Scansiona il codice per ordinare



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 verdurine 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

L'étoile Resto'

Menu Invernale Asporto

Scansiona il QR code per ordinare



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 sciropata	€ 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 Crostata al Lemon Curd Meringata	€ 5.00		

L'étoile Resto'

Carta dei vini

Menu Invernale Asporto

Scansiona
alo per
ordinare



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

Abbiamo scelto bottiglie che sanno cocolare,
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

Millesimato Brut (2022) 11,5%vol.
(Tenuta Baron, Fonte - TV)

€ 21.00

La Ida Merlot

Montello e Colli Asolani DOC (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 DOC Venezia (2023) 12,0%vol.
(Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin, Cornuda -
TV)

€ 23.00

Love is ...

Cabernet Sauvignon, Asolo e Montello
DOC (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 DOC (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 DOC (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, Roussillon –
FRANCE)

€ 32.00

Campo del Prà

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

€ 30.00

Côtes du Rhône

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

€ 35.00

L'étoile Resto'

Menu Invernale Asporto

Scansiona il codice QR per ordinare



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		