



## Antipasti

Piccoli sfizi pensati per cominciare nel modo giusto: sapori invitanti, abbinamenti originali e quel pizzico di golosità che fa venire voglia di assaggiare tutto.

<p><b>Flan brisé Asparagi &amp; Pecorino</b> Flan brisé agli Asparagi &amp; Pecorino, su fonduta al Parmigiano</p>	€ 9.00	<p><b>Lasagnetta di Crêpe Vongole &amp; Gamberetti</b> Lasagnetta di Crêpe ripiena Vongole &amp; Gamberetti, gratinata Béchamel di Pesce allo Zafferano</p>	€ 10.00
<p><b>Quiche Carciofi, Speck &amp; Asiago</b> Quiche frolla salata con Carciofi, Speck &amp; Asiago</p>	€ 9.00	<p><b>Tartare di Manzo</b> Tartare di Manzo, al Miele &amp; Sale Nero, con verdure sott'olio</p>	€ 10.00
<p><b>Lumache &amp; Cozze</b> Lumache &amp; Cozze, su purea di Sedano Rapa, gratinate Persiade (salsa a base di burro, prezzemolo e aglio)</p>	€ 9.00	<p><b>Gamberoni in Pasta Kataifi</b> Gamberoni in Pasta Kataifi, su Crema di Piselli &amp; Menta</p>	€ 10.00
<p><b>Gelato al Morlacco</b> Gelato al Morlacco con Cipolla Caramellata, su Pane Spugna al Basilico</p>	€ 10.00		

## Primi

I piatti che sanno di cucina fatta con cura, dove tradizione e fantasia si incontrano per portare in tavola gusto, carattere e un po' di comfort ad ogni forchettata.

<p><b>Zuppa di Cipolle</b> Zuppa di Cipolle, "alla mia maniera"</p>	€ 10.00	<p><b>Gnocchi di Polenta* ai Frutti di Mare &amp; Pomodorini</b> Gnocchi di Polenta* ai Frutti di Mare &amp; Pomodorini</p>	€ 12.00
<p><b>Risotto Basilico &amp; Limone</b> Risotto al Basilico &amp; Limone</p>	€ 11.00	<p><b>Garganelli* con Pesto di Pomodori Secchi &amp; Olive</b> Garganelli* con Pesto di Pomodori Secchi, Olive Taggiasche &amp; Mozzarelline</p>	€ 12.00
<p><b>Spaghettoni* con Ragù d'Anatra</b> Spaghettoni* con Ragù d'Anatra, glassata all'Arancia</p>	€ 12.00		



## PRIMI

I piatti che sanno di cucina fatta con cura, dove tradizione e fantasia si incontrano per portare in tavola gusto, carattere e un po' di comfort ad ogni forchettata.

### **Agnolotti\* ripieni Radicchio & Morlacco**

€ 12.00

Agnolotti\* ripieni Radicchio & Morlacco con Burro Nocciola, Speck & Granella di Noci

## Secondi

Le portate protagoniste del menu: ricche, saporite e preparate con attenzione, per chi ha voglia di concedersi un piatto pieno di gusto e soddisfazione.

### **Escargots à la Bourguignonne**

€ 16.00

Lumache con burro, prezzemolo e aglio (12 pz)

### **Fonduta ai Formaggi**

€ 16.00

Fonduta ai Formaggi con crostini Pane o cubetti Polenta tostata

### **Filetto di Orata alla Mediterranea**

€ 17.50

Filetto di Orata (alla Mediterranea), con Pommes Duchesse & Ratatouille di Verdure al vapore

### **Seppie al sugo di Pomodoro & Bisi**

€ 17.50

Seppie al sugo di Pomodoro & Bisi, con Polenta

### **Filetto al Pepe Verde**

€ 19.00

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

### **Costolette di Agnello in crosta di Pistacchi**

€ 19.00

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



## Dolci

Una selezione di dessert pensata per chiudere in bellezza:  
golosa, delicata e perfetta per concedersi l'ultimo piacere  
della serata.

<b>Crêpe Suzette</b> Crêpe Suzette all'Arancia, flambée Cointreau	<b>€ 5.00</b>	<b>Semifreddo al Miele &amp; Croccante ai Pinoli</b> Semifreddo al Miele & Croccante ai Pinoli	<b>€ 5.00</b>
<b>Tarte Tatin</b> Torta di Mele rovesciata con Caramello Salato	<b>€ 5.00</b>	<b>Sorbetto alla Frutta</b> Sorbetto alla frutta di stagione alcolico o analcolico	<b>€ 3.00</b>
<b>Tarte au Citron Meringuée</b> Crostatina al Lemon Curd Meringata	<b>€ 5.00</b>	<b>Gelato Artigianale (1 Pallina)</b> Gelato Artigianale fatto in casa	<b>€ 1.50</b>
<b>Éclair au Café</b> Bigné ripieno Crema Pasticcera e Fondant al Caffè	<b>€ 5.00</b>		
<b>Tortino caldo al Cioccolato fondente</b> Tortino caldo al Cioccolato fondente, con Salsa ai Frutti Rossi	<b>€ 5.00</b>		

## 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!

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



## 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 .

<b>Vino Frizzante Il Lieve</b> Marca Trevigiana IGT 10,5%vol. Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin, Cornuda - TV	<b>€ 14.00</b>	<b>Love is ...</b> Cabernet Sauvignon, Asolo e Montello DOC (2021) 13,5%vol. (Az.Agr. Ida Agnoletti, Selva del Montello - TV)	<b>€ 22.00</b>
<b>Prosecco DOC Treviso</b> Brut Extra Dry 11,0%vol. Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin, Cornuda - TV	<b>€ 16.00</b>	<b>La Ida Merlot</b> Montello e Colli Asolani DOC (2020) 14,5%vol. (Az.Agr. Ida Agnoletti, Selva del Montello - TV)	<b>€ 22.00</b>
<b>Incrocio Manzoni 6.0.1.3</b> Marca Trevigiana IGT (2024) 13,0%vol. Soc.Agr. Vini LeTerre, Covolo di Pederobba - TV	<b>€ 16.00</b>	<b>Recantina</b> Montello Asolo DOC (2021) 13,0%vol. (Az.Agr. Ida Agnoletti, Selva del Montello - TV)	<b>€ 22.00</b>
<b>Onorevole Grigio</b> Pinot Grigio DOC Venezia (2023) 12,0%vol. (Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin, Cornuda - TV)	<b>€ 20.00</b>	<b>Rosso Milièt</b> Montello Asolo Rosso DOC (2020) 14,0%vol. (Sartor Emilio, Venegazzù del Montello - TV)	<b>€ 26.00</b>
<b>Quatre C</b> IGP Côtes de Gascogne (2023) 11,5%vol. (Domaine de Papolle, Mauelon – FRANCE)	<b>€ 26.00</b>	<b>Campo del Prà</b> Montello Rosso Superiore DOCG (2020) 14,0%vol. (Sartor Emilio, Venegazzù del Montello - TV)	<b>€ 29.00</b>
<b>Curvée Rosé 31zero041</b> Extra Dry 11,0%vol. Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin, Cornuda - TV	<b>€ 20.00</b>	<b>Conàmore</b> Blend Shiraz + Merlot (2016) 13,0%vol. (Tenuta Baron, Fonte - TV)	<b>€ 29.00</b>
<b>Rosé Fruité</b> IGP Alpes-de-Haute-Provence (2023) 12,5%vol. (Château Saint-Jean, Provence-Corse - FRANCE)	<b>€ 32.00</b>	<b>Montello Rosso</b> Montello Rosso DOCG (2018) 15,0%vol. Soc.Agr. Vini LeTerre, Covolo di Pederobba - TV	<b>€ 29.00</b>
<b>Cabernet</b> Marca Trevigiana IGT (2022) 12,0%vol. (Soc.Agr. Colli Asolani di Bedin, Cornuda - TV)	<b>€ 16.00</b>		



## Carta dei Vini

---

	<b>Les Dames Rouge</b>	<b>€ 30.00</b>
--	------------------------	----------------

Pays D'Oc - Grenache (2023) 13,0%vol.  
(Domaine de Medeilhan, Roussilon -  
FRANCE)



## Carta dei Vini

---

	<b>Côtes du Rhône</b>	<b>€ 32.00</b>
	Côtes du Rhône (2022) 13,0%vol. (Domaine Jean David, Côtes du Rhône - FRANCE)	

---