



MENU DEGUSTAZIONE

Il Menù viene realizzato per il tavolo completo, su richiesta vi proponiamo la variante Vegetariana

SFOGLIA D'ESTATE

Millefoglie al basilico con mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino e olive taggiasche

IL MAIALE ED IL SOTTOBOSCO

Fettine di lonza affumicate al faggio con finferli trifolati e insalatina di cappuccio

RISOTTO ALL' ORO GIALLO E NERO (min. per due persone)

Risotto carnaroli mantecato all'olio evo, crema di zafferano e polvere di pane alla liquirizia Amarelli

LA MELANZANA QUASI PARMIGIANA

Melanzana arrostita con tocchetti di burrata, il nostro pomodoro confit e cialde di parmigiano

MAIALINO 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA

Maialino cotto a bassa temperatura e affumicato, accompagnato con chutney di mele

DULCIS IN FUNDO.....

Vi consiglieremo un dolce della nostra pasticceria

40.00

(bevande escluse)



MENU DALL'ORTO

ANTIPASTI

SFOGLIA D'ESTATE	10.00
Millefoglie al basilico con mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino e olive taggiasche	
IL TORTINO	5.00
Tortino di sfoglia all'ortolana, su specchio di fonduta d'alpeggio	
GASPACHO ICE CREAM (vegan)	10.00
Estratto di pomodori datterini con verdure croccanti, gelato al basilico e crostini rustici	

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALL'ORO GIALLO E NERO (min. per due persone)	12.00
Risotto carnaroli mantecato all'olio evo, crema di zafferano e polvere di pane alla liquirizia Amaretti	
CHITARRINE A SPASSO NEL MEDITERRANEO	10.00
Chitarrine di semola di grano duro al basilico con pomodoro ciliegino e mozzarella fiordilatte	
TORTELLO BLACK & WHITE & FIGO	10.00
Tortello di semola rimacinata e fave di cacao con burrata di bufala e figo moro de Caneva caramellato	
GNOCCHI DI PATATE E TARTUFO	10.00
Gnocchi di patate con crema all'uovo e tartufo scorzone	
SPIRALOTTI MONOGRANO FELICETTI (vegan)	10.00
Fusilloni di Senatore Cappelli con cavolo riccio ed olio evo, stagionato vegano e pepe a mulinello	

SECONDI PIATTI

IL BOSCO E LA MALGA	12.00
Tortino di porcini e patate novelle con crumble rustico e crema di mezzano di malga	
RICORDANDO I NOSTRI NONNI	10.00
Finferli trifolati con polentina cremosa taragna e Asiago d.o.p. filante	
LA MELANZANA QUASI PARMIGIANA (anche vegan)	10.00
Melanzana arrostita con tocchetti di burrata, il nostro pomodoro confit e cialde di parmigiano	

DALL'ORTO

L'ORTO IN GRIGLIA	4.00
Verdure di stagione grigliate	
LE RUSTICHE	4.00
Patate rustiche con buccia, al rosmarino, *	
LA RATATOUILLE	4.00
Le zucchine con i peperoni e le melanzane trifolati	
I CRUDI D'ESTATE	4.00
Insalate crude a foglia, pomodoro e carota	

MENU DAL CORTILE

ANTIPASTI

IL MAIALE ED IL SOTTOBOSCO	10.00
Fettine di lonza affumicate al faggio con finferli trifolati e insalatina di cappuccio	
IL CARPACCIO AI PROFUMI MEDITERRANEI	10.00
Carpaccio di scottona con misticanza d'estate, i nostri pomodori semi dry e olive taggiasche	

PRIMI PIATTI

LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI	10.00
Le lasagne di pasta all'uovo, il pomodoro profumato con il ragu della nonna Titti, sono una tradizione che continua	
I MALTAGLIATI AL MAIS CON PORCINI, CASATELLA E COPPA TOP	10.00
Pasta grezza di mais con funghi porcini, Casatella Trevigiana d.o.p. e coppa affinata all'aria	

SECONDI PIATTI

LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C°	16.00
Fettine di scottona nostrana ai ferri con olio evo alle erbe aromatiche e pepi spaccati	
TAGLIATA DI LOMBATA DI PULEDRO 250g	16.00
Lombata di puledro ai ferri su insalatina di rucola e cappuccio	
LA TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE IN UN GIARDINO D'ESTATE	16.00
Tartar di diaframma e lombetto su misticanza e sapori d'estate con dressing allo yogurt e senape	
MAIALINO 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA	14.00
Maiolino cotto a bassa temperatura e affumicato, accompagnato con chutney di mele	
LA FARAONA ED IL RE	16.00
La coscia di faraona confit e la sua suprema con fondo al tartufo nero estivo	

Acqua potabile microfiltrata, trattata e gasata 0.75	2.00
Caffè Dersut selezione 1° qualità	1.50
Coperto	2.50

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata. Sono disponibili portate per persone celiache ed intolleranti al lattosio, chiedeteci il menu dedicato.

DULCIS IN FUNDO...

IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO	6.50
Crema tiramisù su pan di spagna al grano saraceno e cacao	
IL PANDOLCE MOJITO BAGHI'S	6.50
Crema al lime sul pandolce al mojito bagnato al rum agricolo e menta	
CHEESCAKE ROSSO FRAGOLA	6.50
Crema di philadelphia nascosta dal biscotto e affogata in polpa di fragola	
IN RICORDO DELLA COPPA TIZIANA	6.50
Medaglioni di meringa con gelato variegato ai frutti rossi e amarene Fabbri	
GOLOSO AL CIOCCOLATO	6.50
Bavarese ai tre cioccolati con ganache fondente e crumble alla nocciola	
LE NETTARINE E LO ZENZERO	6.50
Nettarine infuse nello sciroppo allo zenzero con il suo gelato e crumble alla mandorla	

AL CUCCHIAIO

IL TROPICALE	4.00
Sorbetto al mango, passion fruit e ananas	
MELA LIME	4.00
Sorbetto alla mela e lime	
PESCA PIATTA	4.00
Sorbetto alla pesca varietà tabacchiera (Saturno)	
CAPPUCETTO ROSSO	4.00
Sorbetto alle fragoline di bosco	

PER IL DESSERT LA CANTINA CONSIGLIA...

MOSTO D'UVA DELLA CANEVA DEI BIASIO

2.00

Da uve moscato parzialmente fermentate, otteniamo una bassa gradazione alcolica, una leggera bollicina ed un profumo inebriante di frutta esotica

VERDUZZO FRIULANO DI MARCO SCOLARIS

3.00

Tradizionale vino da dessert, ottenuto con uve dell'omonimo vitigno. Colore giallo dorato intenso e risplendente. Delizia all'olfatto. Netti sentori di frutta candita e antiche spezie delle farmacie di una volta. Morbido e aristocratico, dolce e lievemente tannico. Esito di miele.

Tradizione Veneta

L'amaro del "Primo"

Poche righe per una vita di miseria da bimbo e la sopravvivenza da giovane combattendo in Russia, mangiando tutto ciò che rimaneva in quella terra aspra e dilaniata dalle bombe. Ogni radice ed erba era buona, per curarsi o da mescolare a patate ed acqua per mangiare, se avevano la fortuna di trovare in qualche casolare fiaschette con distillato di patate o cereali, ci maceravano bacche ed erbe. Tutto andava giù, riscaldava anima e soprattutto il corpo, sempre infreddolito dalle tempeste di neve ed il ghiaccio. Era l'unico modo per tenere in vita quel corpo martoriato, ma risparmiato dalla crudeltà delle battaglie. Finita la guerra tra miseria e macerie, quest'uomo tutto fare: contadino, barbiere e norcino ha riprodotto questo spirito salva vita ritoccandolo nel gusto, ma sempre speciale, tramandando questo sapere ai figli e nipoti. Ritorna così ai nostri tempi un'amaro d'erbe e radici infuse sapientemente, dal sapore morbido ed armonico, che incontra il gusto di tutti.

Il Liquore della "Tina"

Un suo vivo ricordo è quella cucina vecchia, nera e misteriosa, sulla parete di sfondo sopra la stufa un arcobaleno di spruzzi degli intrugli che cucinava, quasi da sembrare un quadro con impressa la vita e la passione per il lavoro che portava a creare magie dal nulla. Sapeva prendere le signore per la gola con i suoi elisir al sambuco, ai mirtilli e ai frutti di bosco "rigorosamente raccolti al momento giusto in montagna" E per i nipoti che facevamo a gara tra chi raccoglieva più sambuco, c'erano sempre le marmellate con pane e burro. Oggi a noi rimane il ricordo di quei profumi, coinvolgenti da catturare memoria ed emozioni, il gusto inconfondibile di frutti appena raccolti, il piacere di mangiare marmellata con il burro fatto dal nonno. Siamo stati fortunati e speriamo di riuscire a trasmettere queste sensazioni, piccole, ma infinite ai nostri figli. Di quei tempi riusciamo a darvi poco, infinitamente poco, ma se abbiamo buona memoria e ci lasciamo trasportare dal gusto e profumo, il liquore Mirtillo sarà la chiave per la porta dei ricordi del passato.

IN QUESTO MENU VI PROPONIAMO PORTATE PRIVE DI GLUTINE E LATTOSIO

LA NOSTRA CIABATTA RUSTICA	3.00
Preparata con grano saraceno e teff, servita nel sacchetto “porta a casa”	
ANTIPASTI	
LA TARTELLETTA	5.00
Tartelletta di pasta foncer alle verdure, su specchio di fonduta d'alpeggio	
GASPACHO ICE CREAM (vegan)	10.00
Estratto di pomodori datterini con verdure croccanti e gelato al basilico	
IL MAIALE ED IL SOTTOBOSCO	10.00
Fettine di lonza affumicate al faggio con finferli trifolati e insalatina di cappuccio	
IL CARPACCIO AI PROFUMI MEDITERRANEI	10.00
Carpaccio di Scottona con misticanza d'estate, i nostri pomodori semi dry al timo e olive taggiasche	
PRIMI PIATTI	
RISOTTO ALL' ORO GIALLO E NERO (min. per due persone)	12.00
Risotto carnaroli mantecato all'olio evo, crema di zafferano e polvere di liquirizia	
SFORMATINO AL RAGU DELLA NONNA TITTI	10.00
Sformatino di crespelle con il ragù della nonna Titti, in vasocottura	
GNOCCHI AL SAPORE D'ESTATE (vegan)	9.00
Gnocchi di patate fresche e ceci con pomodorini, olive e basilico	
SECONDI PIATTI	
RICORDANDO I NOSTRI NONNI	10.00
Finferli trifolati con polentina cremosa taragna e Asiago d.o.p. filante	
LA MELANZANA QUASI PARMIGIANA	10.00
Melanzana arrostita con tocchetti di burrata, il nostro pomodoro confit e cialde di parmigiano	
LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C°	16.00
Fettine di scottona nostrana ai ferri con olio evo alle erbe aromatiche e pepi spaccati	
MAIALINO 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA	14.00
Maialino cotto a bassa temperatura e affumicato, accompagnato con chutney di mele	
DALL'ORTO	
L'ORTO IN GRIGLIA	4.00
Verdure di stagione grigliate	
LE RUSTICHE	4.00
Patate rustiche con buccia, al rosmarino, *	

Le portate prive di glutine e lattosio, vengono sempre servite rigorosamente in piatti neri come da nostro protocollo
Per maggior sicurezza chiedere sempre conferma al personale di sala

DOLCI

IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO 6.50

Crema tiramisù su pan di spagna al grano saraceno e cacao

LA PESCA E LO ZENZERO 6.50

Pesche infuse nello sciroppo allo zenzero con il suo gelato

AL CUCCHIAIO

IL TROPICALE 4.00

Sorbetto al mango, passion fruit e ananas

MELA LIME 4.00

Sorbetto alla mela e lime

CAPPUCETTO ROSSO 4.00

Sorbetto alle fragoline di bosco

Acqua potabile microfiltrata, trattata e gasata 0.75 2.00

Caffè Dersut selezione 1° qualità 1.50

Coperto 2.50

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata. Sono disponibili portate per persone celiache ed intolleranti al lattosio, chiedeteci il menu dedicato.

Un percorso di collaborazione con...

AFC, Alimentazione Fuori Casa



AILI, Associazione Italiana Latto-Intolleranti

