



LA DEGUSTAZIONE

IL CARPACCIO AI PROFUMI MEDITERRANEI

Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza d'estate, i nostri San Marzano e olio al Timo

SFOGLIA D'ESTATE

Millefoglie alla Quinoa con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Ciliegino e Olive Taggiasche

IL RISOTTO ALL'ORO GIALLO E NERO

Riso Carnaroli "la Fagiana" con crema di Zafferano e Pane alla Liquirizia Amarelli

LA MELANZANA QUASI PARMIGIANA (anche vegan)

Melanzana arrostita con tocchetti di Burrata, il nostro Pomodoro Confit a cialde di Parmigiano

MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA

Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele

DULCIS IN FUNDO.....

Vi consiglieremo un dolce della nostra pasticceria

55.00

Coperto, Acqua microfiltrata, Caffè 1° Qualità Dersut sono inclusi

DALLA CANTINA

Selezione di cinque vini del TriVeneto in abbinamento

15.00

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



DALL'ORTO

ANTIPASTI

SFOGLIA D'ESTATE	12.00
Millefoglie alla Quinoa con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Ciliegino e Olive Taggiasche	
IL TORTINO	5.00
Tortino di Sfoglia all'ortolana con crema di latteria Roverbasso	
GASPACHO ICE CREAM	12.00
Estratto di Pomodori Datterini con verdure croccanti, Gelato al Basilico e crostini rustici	

PRIMI PIATTI

IL RISOTTO ALL'ORO GIALLO E NERO (minimo per due persone)	14.00
Riso Carnaroli "la Fagiana" con crema di Zafferano e Pane alla Liquirizia Amarelli	
CHITARRINE A SPASSO NEL MEDITERRANEO	12.00
Chitarrine di Semola di Grano duro al Basilico con Pomodoro Ciliegino e Mozzarella Fiordilatte	
TORTELLO BLACK & WHITE & FIGO	14.00
Tortello di Semola di Grano duro e Fave di Cacao con Burrata di Bufala e Figo Moro caramellato	
GNOCCHI DI PATATE AL TARTUFO	13.00
Gnocchi di Patate con crema Tartufo Scorzone e Uovo	

SECONDI PIATTI

LO SCRIGNO	12.00
Cous cous di Ceci e Lenticchie rosse con Uvetta e Aneto, crema di Porro e Zafferano	
IL BOSCO E LA MALGA	14.00
Tortino di Porcini e Patate con Crumble rustico e crema di Latteria Roverbasso	
LA MELANZANA QUASI PARMIGIANA (anche vegan)	14.00
Melanzana arrostita con tocchetti di Burrata, il nostro Pomodoro Confit a cialde di Parmigiano	

DALL'ORTO

L'ORTO IN GRIGLIA	4.50
Verdure di stagione grigliate	
LE RUSTICHE	4.00
Patate rustiche con buccia, al Rosmarino *	
LA RATATOUILLE	4.50
Le Zucchine con i Peperoni e le Melanzane trifolati	
I CRUDI D'ESTATE	4.50
Insalate crude a foglia, Pomodoro e Carota	

DAL CORTILE

ANTIPASTI

IL CARPACCIO AI PROFUMI MEDITERRANEI	12.00
Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza d'estate, i nostri San Marzano e Olio al Timo	
IL MAIALE	12.00
Fettine di Lonza affumicata al Faggio con Finferli trifolati e Insalatina di Cappuccio	

PRIMI PIATTI

I MALTAGLIATI AI PORCINI E CASATELLA	12.00
Pasta di Semola di Grano duro con Funghi Porcini, Casatella Trevigiana d.o.p e Coppa affinata all'aria	
LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI	12.00
Le Lasagne di pasta all'Uovo, il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti, sono una tradizione che continua	

SECONDI PIATTI

L'INSOLITO INCONTRO	16.00
Costine di Asino e Pancettone di Maiale laccati al Miele di Tiglio e arrostiti	
LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C°	16.00
Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati	
MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA	16.00
Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele	
LA TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE IN UN GIARDINO D'ESTATE	18.00
Tartar di Diaframma e Lombetto su Misticanza e sapori d'estate con Dressing allo Yogurt e Senape	
LA FARAONA ED IL RE	18.00
La coscia di Faraona confit e la sua suprema con fondo al Tartufo nero estivo	

Acqua microfiltrata, trattata e gasata 0.75	2.00
Caffè Dersut selezione 1°Qualità	1.50
Coperto	3.00

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.

E' disponibile un apposito menù per persone celiache ed intolleranti al lattosio.

A richiesta è accessibile il menu con evidenziati gli allergeni.

DULCIS IN FUNDO...

IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO	6.50
Crema Tiramisù su Pan di Spagna al Grano Saraceno e Cacao	
GOLOSO & ESOTICO (vegano)	6.50
Tortina al Cioccolato, Cocco e Mango	
CHEESCAKE ROSSO FRAGOLA	6.50
Cre moso di Philadelphia, polpa di Fragole e Lime	
IN RICORDO DELLA COPPA TIZIANA	6.50
Medaglioni di Meringa con Gelato variegato ai Frutti rossi e Amarene Fabbri	
LA BAVARESE AFTER EIGHT	6.50
Il Cioccolato Bianco, il Cioccolato Fondente e la Menta	

AL CUCCHIAIO

IL TROPICALE	4.50
Sorbetto al Mango, Frutto Della Passione e Ananas	
LA MELA E IL LIME	4.50
Sorbetto alla Mela Verde e Lime	
CAPPUCETTO ROSSO	4.50
Sorbetto alle Fragoline di Bosco	
LA PESCA PIATTA	4.50
Sorbetto alla Pesca varietà Tabacchiera	

LA CANTINA CONSIGLIA...

MOSTO D'UVA DELLA CANEVA DEI BIASIO

2.50

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

IL MARZEMINO PASSITO DI GIUSEPPE LIESSI

4.00

Dalle colline di Refrontolo, con le uve di marzemino passite, cogliamo uno spiccato sentore di frutti rossi, ribes e more, una buona corposità e un'acidità che rende questo vino dolce non stucchevole.

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.

BAMBINI

MENU SPINO

10.00

LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI

Le Lasagne di pasta all'Uovo con il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti,
Sono una tradizione che continua

LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

MENU MIOPE

10.00

LE NOSTRE PEPITE

Pepite di Pollo nostrano con panatura di Mais croccante

LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

.
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.

IN QUESTO MENU VI PROPONIAMO PORTATE PRIVE DI GLUTINE E LATTOSIO

LA NOSTRA CIABATTA RUSTICA 3.00
Preparata con Grano Saraceno, servita nell'apposito sacchetto di carta chiuso con sigillo "porta a casa"

ANTIPASTI

LA TARTELLETTA 5.00
Tartelletta di Pasta Foncer alle verdure con crema di latteria Roverbasso

GASPACHO ICE CREAM 12.00
Estratto di Pomodori Datterini con verdure croccanti e Gelato al Basilico

IL CARPACCIO AI PROFUMI MEDITERRANEI 12.00
Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza d'estate, i nostri San Marzano e olio al Timo

PRIMI PIATTI

IL RISOTTO ALL'ORO GIALLO E NERO (minimo per due persone) 14.00
Riso Carnaroli "la Fagiana" con crema di Zafferano e Liquirizia Amarelli

GNOCCHI AL SAPORE D'ESTATE 13.00
Gnocchi di Patate e Ceci con Pomodorini, Mozzarella, Olive e Basilico

SFORMATINO AL RAGU DELLA NONNA TITTI 12.00
Sformatino di crespelle con il Ragù della Nonna Titti in vasocottura

SECONDI PIATTI

LA MELANZANA QUASI PARMIGIANA (anche vegan) 14.00
Melanzana arrostita con tocchetti di Burrata, il nostro Pomodoro Confit a cialde di Parmigiano

MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA 16.00
Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele

LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C° 16.00
Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati

DALL'ORTO

L'ORTO IN GRIGLIA 4.50
Verdure di stagione grigliate

LE RUSTICHE 4.00
Patate rustiche con buccia, al Rosmarino *

LA RATATOUILLE 4.50
Le Zucchine con i Peperoni e le Melanzane trifolati

I CRUDI D'ESTATE 4.00
Insalate crude a foglia, Pomodoro e Carota

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

DULCIS IN FUNDO

IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO	6.50
Crema tiramisù su pan di spagna al Grano Saraceno e Cacao	
GOLOSO & ESOTICO (vegano)	6.50
Tortina al Cioccolato, Cocco e Mango	

AL CUCCHIAIO

IL TROPICALE	4.50
Sorbetto al Mango, Frutto Della Passione e Ananas	
LA MELA E IL LIME	4.50
Sorbetto alla Mela Verde e Lime	
CAPPUCETTO ROSSO	4.50
Sorbetto alle Fragoline di Bosco	
LA PESCA PIATTA	4.50
Sorbetto alla Pesca varietà Tabacchiera	

Acqua potabile microfiltrata, trattata e gasata 0.75	2.00
Caffè Dersut selezione 1°Qualità	1.50
Coperto	3.00

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.

Un percorso di collaborazione con...

AIC: Associazione Italiana Celiachia
AFC: Alimentazione Fuori Casa



AILI: Associazione Italiana Latto Intolleranti
SLFC: Senza Lattosio Fuori Casa

