LABORATORIO DEL GUSTO

Dove la Cucina nasce dalla Ricerca e cresce con il Dialogo

LA DEGUSTAZIONE

IL CARPACCIO CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO
Carpaccio di Scottona nostrana con Radicchio di Treviso croccante e marinato al Pepe rosa

SFOGLIA D'INVERNO
Millefoglie con crema di Zucca e Finferli, spuma di Roverbasso e julienne di Radicchio

RISOTTO DEL BOSCO "SOTTO SOPRA"
Risotto Carnaroli La Fagiana con Funghi di bosco e Castagne, mantecato al Burro di Malga

COCKTAIL D'AUTUNNO
Spuma di Patate all'Olio d'Oliva, Chiodini trifolati e concassè di Zucca padellata

LA FARAONA E IL BEL MORO
Coscetta di Faraona glassata, la sua suprema ai Barboni e Morette con Indivia scottata

DULCIS IN FUNDO……..
Un dolce della nostra pasticceria

60.00

Acqua microfiltrata, Caffè 1° Qualità Dersut e il coperto sono inclusi

DALLA CANTINA
Selezione di cinque vini del TriVeneto in abbinamento

20.00

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

LABORATORIO DEL GUSTO

Dove la Cucina nasce dalla Ricerca e cresce con il Dialogo

LA DEGUSTAZIONE DALL'ORTO

SFOGLIA D'INVERNO
Millefoglie con crema di Zucca e Finferli, spuma di Roverbasso e julienne di Radicchio

RISOTTO DEL BOSCO "SOTTO SOPRA"
Risotto Carnaroli La Fagiana con Funghi di bosco e Castagne, mantecato al Burro di Malga

TERRA (vegan)
Crema di Topinambur con Patate, Carciofi arrostiti e Olio al Timo

COCKTAIL D'AUTUNNO (vagan)
Spuma di Patate all'Olio d'Oliva, Chiodini trifolati e concassè di Zucca padellata

PROMESSI SPOSI (vegan)
Carciofo violetto confit con Olio al Timo, Batata arrostita e Humus profumato al Lime

DULCIS IN FUNDO……..
Un dolce della nostra pasticceria

60.00

Acqua microfiltrata, Caffè 1° Qualità Dersut e il coperto sono inclusi

DALLA CANTINA
Selezione di cinque vini del TriVeneto in abbinamento

20.00

Il Menù viene realizzato per il tavolo completo

DALL'ORTO

ANTIPASTI

SFOGLIA D'INVERNO 13.00
Millefoglie con crema di Zucca e Finferli, spuma di Roverbasso e julienne di Radicchio

IL TORTINO 6.00
Tortino di Sfoglia all'ortolana con crema di dolce latteria Roverbasso

COCKTAIL D'AUTUNNO (vegan) 13.00
Spuma di Patate all'Olio d'Oliva, Chiodini trifolati e concassè di Zucca padellata

PRIMI PIATTI

RISOTTO DEL BOSCO " SOTTO SOPRA" (minimo per 2 persone) 15.00
Risotto Carnaroli la Fagiana ai Funghi di Bosco e Castagne, mantecato al Burro di Malga

TORTELLO PERE TALEGGIO 14.00
Tortello di Semola rimacinata, con Ricotta nostrana, Pere Abate, Taleggio e polvere di buccia

SECONDI PIATTI

IL BOSCO E LA MALGA 14.00
Tortino di Porcini e Patate con crumble rustico e crema di Mezzano di Malga

PROMESSI SPOSI (vegan) 14.00
Carciofo violetto confit con Olio al Timo, Batata arrostita e Humus profumato al Lime

DALL'ORTO

LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA 4.50
Tutte le verdure dell'orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna

LE RUSTICHE 4.50
Patate rustiche al Rosmarino, *

I CHIODINI 5.50
Funghi Chiodini trifolati con Polenta di Pop-Corn

DAL CORTILE

ANTIPASTI

IL CARPACCIO CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO 13.00
Carpaccio di Scottona con Radicchio di Treviso croccante e marinato al Pepe rosa

IL CLASSICO D'AUTUNNO 13.00
Funghi Chiodini dell'albero di Acacia con Soppressa nostrana e Polenta inversa

PRIMI PIATTI

LE TAGLIATELLE RUSTICHE 13.00
Tagliatelle all'Uovo con Farina di Grano duro al sugo di Asino

LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI 13.00
Le Lasagne di pasta all'Uovo, il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti, sono una tradizione che continua

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

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 ORTO D'INVERNO 18.00
Tartar di Diaframma e Lombetto con Radicchio di Treviso nelle sue varianti

LA FARAONA E IL BEL MORO 18.00
Coscetta di Faraona glassata, la sua suprema ai Barboni e Morette con Indivia scottata

LO STOCCAFISSO DETTO "BACCALA" 18.00
Baccalà alla Vicentina con Polenta di Pop-Corn

Acqua microfiltrata, trattata e gasata 0.75	2.00
Caffe Dersut selezione 1°Qualità	2.00
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 ɔpposito menù per persone celiache ed intolleranti al lattosio.

A richiesta è accessibile il menù con evidenziati gli allergeni

DULCIS IN FUNDO...

IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO 6.50
Crema Mascarponesu Pan di Spagna al Grano Saraceno e Cacao

LA CENTOQUARANTAQUATTRO FOGLIE AL CIOCCOLATO E ARANCIO 6.50
Pasta sfoglia, crema al Cioccolato di Modica, Arancia e Caramello

CHEESCAKE AL FIGO MORO 6.50
Crema di Philadelphia nascosta dal biscotto Frolloso e Figo Moro al Raboso

COCKTAIL STRUDEL 6.50
Mele padellate, Cumble alla Vaniglia, crema Chantilly profumata alla Cannella

AL CUCCHIAIO

IL MANGO 5.00
Sorbetto al Mango

MELA LIME 5.00
Sorbetto alla Mela e Lime

PINA COLADA 5.00
Sorbetto all'Ananas, Lime e Cocco

LA CANTINA CONSIGLIA...

CALICE DI VINO PASSITO

Lasciati consigliare l'abbinamento più adatto per il tuo dessert o per concludere la tua cena

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 facefacevamo 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, servita nell'apposito sacchetto di carta chiuso con sigillo "porta a casa"

ANTIPASTI

LA TARTELLETTA 6.00
Tartelletta di Pasta Foncer alle verdure, con crema di latteria Roverbasso

IL CARPACCIO CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO 13.00
Carpaccio di Scottona con Radicchio di Treviso croccante e marinato al Pepe rosa

COCKTAIL D'AUTUNNO (vegan) 13.00
Spuma di Patate all'Olio d'Oliva, Chiodini trifolati e concassè di Zucca padellata

PRIMI PIATTI

RISOTTO DEL BOSCO "SOTTO SOPRA" 15.00
Risotto Carnaroli "La Fagiana"con Funghi di Bosco e Castagne, mantecato al Burro di Malga

SFORMATINO AL RAGU DELLA NONNA TITTI 14.00
Sformatino di crespelle con il Ragù della Nonna Titti in vasocottura

GNOCCHI D'AUTUNNO 14.00
Gnocchi di Patate fresche e Ceci con Funghi di bosco e Zucca

SECONDI PIATTI

PROMESSI SPOSI (vegan) 14.00
Carciofo violetto confit con Olio al Timo, Batata arrostita e Humus di Ceci

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

LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA 4.50
Tutte le verdure dell'orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna

LE RUSTICHE 4.50
Patate rustiche al Rosmarino *

I CHIODINI 5.50
Funghi Chiodini trifolati con Polenta di Pop-Corn

Come da nostro protocollo, le portate prive di glutine e lattosio, vengono sempre servite rigorosamente in piatti contraddistinti dal marchio Apposito con sfumature di colore nero
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

COCKTAIL STRUDEL 6.50
Mele padellate, Cumble alla Vaniglia, crema Chantilly profumata alla Cannella

AL CUCCHIAIO

IL MANGO 5.00
Sorbetto al mango, passion fruit e ananas

MELA LIME 5.00
Sorbetto alla mela e lime

PINA COLADA 5.00
Sorbetto all'Ananas, Lime e Cocco

Acqua microfiltrata, trattata e gasata 0.75 2.00
Caffe Dersut selezione 1°qualità 2.00
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.

Il marchio |apposito| è di proprietà del Ristorante Le Querce, ed è utilizzato per contraddistinguere le portate senza glutine e senza lattosio nei piatti con sfumature nere.

|apposito|

Frutto di un percorso di collaborazione con...

AIC: Associazione Italiana Celiachia
AFC: Alimentazione Fuori Casa

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

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.