

In seguito alla nuova normativa comunitaria “regolamento dell’Unione europea 1169/2011” vi alleghiamo qui di seguito il “Foglietto illustrativo degli allergeni”.

È obbligo infatti avvisare i clienti che i piatti prodotti in questo ristorante possono contenere uno o più prodotti elencati qui di seguito. Il personale di sala sarà a vostra disposizione per ogni dubbio e informazione. Da tenere presente che il sedano, allergene n. 9 e i crostacei, allergene n. 2 sono presenti in molte preparazioni, in quanto utilizziamo un brodo ricavato per infusione di sedano, carota, cipolla e crostacei in acqua bollente. Non esitate a chiedere al nostro personale di sala la possibilità di eliminare l’allergene dal piatto, sempre se è possibile, pur sapendo che tutti gli ingredienti sono lavorati all’interno della medesima cucina, ed è pertanto presente la possibilità di contaminazione incrociata. Ci teniamo a far sapere ai nostri ospiti che nella preparazione di qualsiasi piatto viene comunque garantita la massima attenzione in modo tale che gli ingredienti non si mischino se non richiesto dalla ricetta.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Menu degustazione “La Tradizione”

“Acquario di mare”

Gamberoni dorati 2019

I classici spaghetti di Gragnano alle vongole veraci

Filetto di branzino alla brace su crema di cavolo nero

Il classico tiramisù

Menu e coperto € 55,00 a persona escluso bevande.

Il menu viene servito esclusivamente se tutti i commensali di un intero tavolo lo scelgono e, per motivi di servizio, entro e non oltre le 21.15



Menu degustazione “Creativo”

Sashimi di tonno e mango su salsa di radicchio di Treviso,

arance bio e olio di mandorla

Shabu shabu di seppia nostrana, la sua maionese e cavolfiore viola marinato

Gnocchi di patate, cicale di mare crude, crema di Taleggio e cime di rapa

Tagliolini pane, burro e aringa

Cobia dry-aged alla brace con cavolo nero e topinambur al curry

Mont Blanc

marron glacée, salvia, lamponi, meringa

Menu e coperto €70,00 a persona escluso bevande.

*Il menu viene servito esclusivamente se tutti i commensali di un intero tavolo lo scelgono
e, per questioni di servizio, entro e non oltre le 21.15.*



Non solo pesce

Antipasti

Carpaccio di manzo con radicchio di Treviso marinato

€ 10,00

Pancetta Podere Cadassa con giardiniera e crostoni di pane

€ 14,00

Tortino di zucca su fonduta di Asiago dolce

€ 8,00

Primi Piatti

Tagliolini con ragù di lepre cacciata

€ 12,00

Gnocchi di patate, fonduta di Taleggio e cime di rapa

€ 10,00

Tagliolini all'uovo con crema di carciofi e ricotta affumicata

€ 12,00

Secondi Piatti

...alla brace:

tagliata, costata, fiorentina di Sorana

a peso... € 4,00/hg



Antipasti Crudi di Pesce

Il nostro Acquario di mare: selezione delle crudità
€ 25,00

Scampi crudi marinati
€ 18,00

Carpaccio di ricciola su insalata di carciofi, lamponi, zenzero e radicchio di Castelfranco
€ 20,00

Sashimi di tonno e mango su salsa di radicchio di Treviso, arance bio e olio di mandorla
€ 22,00

Antipasti Cotti di Pesce

Gamberoni dorati 2019
€ 15,00

“Il marecotto”
€ 16,00

Shabu shabu di seppia nostrana, la sua maionese e cavolfiore viola marinato
€ 16,00

Insalatina di granceola, puntarelle e chips di mais Biancoperla
€ 20,00



Primi Piatti

Risotto mantecato ai carciofi, scampi crudi e bottarga (min. due persone)
€ 18,00 a porzione

Gnocchi di patate, cicale di mare crude, crema di Taleggio e cime di rapa
€ 16,00

I classici spaghetti di Gragnano alle vongole veraci
€ 14,00

Tagliolini pane, burro e aringa
€ 16,00

Ravioli di rombo con la sua zuppa
€ 16,00

Secondi Piatti

Il pescato del giorno alla brace o al forno
da € 20,00 a porzione (min. due persone)

Aragosta dell'Isola di S. Elena al profumo di alloro e prezzemolo con carciofi e mandorle
€ 35,00

Cobia dry-aged alla brace con cavolo nero e topinambur al curry
€ 22,00

Baccalà alla vicentina
€ 16,00

*In mancanza di prodotti freschi si usano prodotti surgelati di ottima qualità.



I Dessert

Crostata al limone e zenzero | € 8,00

Consigliamo un calice di: | Malvasia delle Lipari d.o.c. 2013 | Colosi | € 6,00

Mont blanc | € 8,00

marron glacée, salvia, lamponi, meringa

Consigliamo un calice di: | Plaisir — passito rosso d.o.c.g. 2014 | Zaccagnini | € 6,00

Classico tiramisù | € 6,00

Consigliamo un calice di: | Verduzzo i.g.t. 2012 | La Tunella | € 6,00

Torta Sacher al mandarino e gelato al malto e torbato | € 10,00

Consigliamo un calice di: | Clematis i.g.t. 2012 | Zaccagnini | € 10,00

Spuma di mandorle e zucca, sorbetto alla mostarda e cialda di cacao e mais | € 8,00

Consigliamo un calice di: | Dindarello i.g.t. 2016 | Maculan | € 6,00

I Sorbetti & Gelati

Sorbetto al frutto della passione	€ 4,00
Sorbetto ai frutti di bosco	€ 4,00
Gelato al caffè	€ 4,00
Gelato al cioccolato fondente 70% Guanaja Valrhona	€ 4,00

