

Avvertenze

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Il nostro personale è a vostra disposizione per ogni eventuale richiesta di informazioni aggiuntive.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato "sostanza o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

Reg. 1169/2011 UE

- 1. Cereali contenenti glutine*
- 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*
- 8. Frutta a guscio*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Sesamo e prodotti a base di sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Per scelta professionale serviamo pesce immediatamente congelato all'origine.

MENU' A LA CARTE

ANTIPASTI

- * *Baccalà mantecato con crostini* € 9,00
- * *Parmigiana di melanzane* € 9,00
- * *Tortino di patate e porcini con crema di grana* € 9,00
- * *Tartare di manzo con insalatina, pomodorini, granella di noci* € 10,00
- * *Tagliere di affettati e formaggi per 2 persone* € 13,00

PRIMI PIATTI

- * *Tagliatelle ai porcini* € 12,00
- * *Ravioli con melanzane, morlacco, pomodorini e timo* € 12,00
- * *Gnocchi di zucca con crema di gorgonzola e noci* € 10,00
- * *Spaghetti cacio e pepe* € 10,00
- * *Tagliatelle al ragù d'anatra* € 10,00

SECONDI PIATTI

- * *Tagliata di manzo su letto di rucola con patate al forno e verdure* € 16,00
- * *Costoletta di maiale Milani impanata con patate fritte* € 15,00
- * *Arrosto di maiale con spezie e verdure miste* € 14,00
- * *Faraona con patate al forno* € 14,00
- * *Hamburger di Sorana con rucola e grana con patate fritte* € 11,00

- * *Contorno di stagione* € 3,00

* *Bracirole di maiale acquistate da Macelleria Tiziano di Susegana (TV).*

* *I nostri prodotti contengono e possono contenere: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, senape, semi di sesamo, molluschi. Per scelta professionale serviamo pesce immediatamente congelato all'origine.*

* *Tagliere degustazione formaggi – Colline del Prosecco Superiore per 2 persone* € 13,00

(Asiago DOP, Montasio DOP, Morlacco, Grana Padano DOP)

* *Tagliere degustazione salumi – Colline del Prosecco Superiore per 2 persone* € 13,00

(Porchetta Trevigiana, Soppressa Nostrana, Pancetta)

MENU' DEGUSTAZIONE – COLLINE DEL PROSECCO SUPERIORE

Tagliatelle al ragù d'anatra

Faraona con patate al forno

Tiramisù

€ 25,00 a persona

*Pasta fresca prodotta da Pastificio Artigianale Gallo Giallo srls - Sernaglia della Battaglia (TV).

*Faraona acquistata da Macelleria Tiziano - Susegana (TV).

*Pane prodotto da Forno Stefani di Stefani Paola - Combai di Miane (TV).

*Formaggio Asiago DOP prodotto da Latterie Vicentine S.C.A. – Bressanvido (VI).

*Formaggio Montasio DOP prodotto da Latteria di Roverbasso - Codognè (TV).

*Soppressa nostrana prodotta da Salumificio F.Ili Cracco – Altissimo (VI).

** I nostri prodotti contengono e possono contenere: cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, senape, semi di sesamo. Per scelta professionale serviamo pesce immediatamente congelato all'origine.*

