

Santa Vigilia 2023



Antipasti

*Salmone affumicato in casa con fiori di capperi di Pantelleria,
burro salato francese, bouquet di radicchio di Treviso
croccante e salsa Alfredo* 17

*Cuori di carciofo con fonduta di taleggio al tartufo nero, spinacine
e crouton di cipolla di Tropea* 17

Sautè di cozze e vongole alla Tarantina con crostini all'aglio nero 15

*Tegamino di fromage de chevre con focaccia fatta in casa e
crumble di frutta secca disidratata* 14

Coperto

3



Santa Vigilia 2023

1 primi

<i>Bigoli in salsa alla veneta</i>	<i>15</i>
<i>Zuppa di cipolle gratinate alla Francese</i>	<i>15</i>
<i>Risotto con radicchi di Treviso e fondo bruno al tartufo nero (min x 2)</i>	<i>44</i>
<i>Spaghetti alle vongole con fave croccanti</i>	<i>18</i>

1 secondi

<i>Baccalà Ragno alla vicentina con polentina Taragna</i>	<i>27</i>
<i>Guancetta cotta a bassa temperatura con purè di patate di Lamon e salsa ai mirtilli neri selvatici</i>	<i>25</i>
<i>Nido di radicchio in cialda di sesamo con casatella Trevigiana e vecchio balsamico</i>	<i>18</i>