

MENÙ OSTERIA

perchè, in fondo, un'osteria deve poter essere un'osteria
after all, an osteria must be able to be an osteria

Alcune produzioni giornaliere della casa possono occasionalmente essere state sottoposte alla procedura di abbattimento
per ottemperare alle disposizioni delle circolari del Ministero della Salute
Some of our food may occasionally have been subjected to the blast chilling procedure to comply
with the regulations of the Italian Health Department

antipasti / starters

- Frittata con i bruscandoli piatto vegetariano
vegetarian dish 9
Pan fried eggs with spring hop shoots
- Seppie dell'Adriatico arrostate e piselli 11
Grilled Adriatic cuttlefish with peas
- Tartare di sorana nostrana 12
Local heifer tartare
- Pancetta al pepe, focaccia
alle tagliatelle della Madonna e Morlacco 10
Pepper bacon, focaccia bread with wild herbs and Morlacco cheese

primi / first courses

- Tagliatelle agli asparagi bianchi di Bassano piatto vegetariano
vegetarian dish 10
Tagliatelle with white asparagus of Bassano
- Ravioli alle erbe primaverili
con trota del Brenta affumicata 10
Ravioli with springtime herbs and smoked trout of Brenta river
- Risi e bisi* 9
Creamy rice and fresh new peas
- Gnocchi di patate con ragù di coniglio
e fiori di zuccine 11
Potato gnocchi with rabbit ragout and courgette flowers

secondi / main courses

- Asparagi e uova alla bassanese piatto vegetariano
vegetarian dish 17
Boiled eggs and boiled white asparagus
- Rombo in crosta di patate 18
Turbot in a potato crust
- Tagliata di controfiletto di Black Angus 20
Sliced Black Angus sirloin
- Faraona ripiena agli agretti 18
Guinea fowl stuffed with agretti herbs

Alcune produzioni giornaliere della casa possono occasionalmente essere state sottoposte alla procedura di abbattimento per ottemperare alle disposizioni delle circolari del Ministero della Salute
Some of our food may occasionally have been subjected to the blast chilling procedure to comply with the regulations of the Italian Health Department