

Antipasti / Starters

Seppioline al nero, crema di topinambur e chips Black cuttlefish, creamy Jerusalem artichoke soup and chips	12.—
Tartare di sorana nostrana con radicchio di Treviso IGP marinato Local heifer tartare with marinated PGI Trevisano radicchio	14.—
Burrata pugliese con zucca al forno, broccolo e rapa Apulian burrata cheese with baked pumpkin, broccoli and beetroot	10.—
Baccalà mantecato con polenta scottata Creamy codfish with roasted polenta	11.—

Primi / First courses

Ravioli alla zucca con crema di broccolo di Bassano e ricotta affumicata Pumpkin <i>ravioli</i> with Bassano's Broccoli sauce and smoked ricotta cheese	11.—
Maccheroncini al ragù d'anatra e carciofo croccante Pasta with duck ragout and crunchy artichokes	11.—
Gnocchi al radicchio di Treviso IGP e tastasale <i>Gnocchi</i> with PGI Trevisano radicchio and pork meat	11.—
Guazzabuglio di pesce con crostone aromatico Fish soup with aromatic crouton	17.—

Secondi / Main courses

Tagliata di manzo piemontese Consorzio Coalvi con patate novelle al forno Piedmontese beef <i>tagliata</i> with baked new potatoes	20.—
Tomahawk di vitello alla salvia, mash alle castagne e cipollina borretana Sage beef tomahawk steak, mashed chestnuts and Boretana onions	7. /hg
Filetto di orata all'arancia rossa siciliana e pistacchio Sea bream fillet flavoured with Sicilian red orange and pistachio	18.—
Il Terraglio in inverno Our winter vegetable garden	18.—

menù della sera / dinner menu

OSTERIA TERRAGLIO

Piazza Terraglio, 28 – 36061 Bassano del Grappa, Vicenza