

OSTERIA

O

T

TERRAGLIO

mezzogiorno / midday

**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.—

**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 *ravioli* with Bassano's Broccoli sauce and smoked ricotta cheese

11.—

**Maccheroncini al ragù d'anatra**

Pasta with duck ragout

10.—

**Gnocchi al radicchio di Treviso IGP e tastasal***Gnocchi* with PGI Trevisano radicchio and pork meat

11.—

**Secondi / Main courses****Tagliata di manzo piemontese Consorzio Coalvi con patate novelle al forno**Piedmontese beef *tagliata* with baked new potatoes

20.—

**Filetto di orata all'arancia rossa siciliana e pistacchio**

Sea bream fillet flavoured with Sicilian red orange and pistachio

18.—

**Tosella alla piastra con polenta e radicchio di Treviso IGP**Grilled tosell cheese with *polenta* and PGI Trevisano radicchio

17.—

**INSALATE**

/ SALADS

**Caesar Salad**

/ Caesar Salad

- **Misticanza**  
Mesclun
- **Bacon**  
Bacon
- **Pollo in bassa temperatura**  
Chicken cooked at a low temperature
- **Dressing**  
Dressing
- **Crostini**  
Croutons
- **Grana Padano**  
Parmesan cheese

11.—

**Insalata di sgombro**

/ Mackerel salad

- **Misticanza**  
Mesclun
- **Sgombro sott'olio**  
Mackerel in oil
- **Olive taggiasche**  
Taggiasca olives
- **Radicchio di Treviso IGP**  
PGI Trevisano radicchio
- **Burrata**  
Burrata cheese

11.—

# SALUMI E FORMAGGI

/ COLD CUTS AND CHEESE

## Salumi / Cold cuts

### **Prosciutto crudo a coltello\***

Knife-cut prosciutto\*

12. /50gr

### **Prosciutto crudo Pio Tosini 24 mesi**

Pio Tosini Prosciutto di Parma aged 24 months

7.—

### **Prosciutto cotto di nostra produzione**

Our artisanal ham

5.—

### **Selezione di salumi misti con giardiniera casareccia:**

Selection of cold cuts with homemade pickled vegetables:

- **Prosciutto crudo Pio Tosini**

Pio Tosini Prosciutto di Parma

- **Prosciutto cotto di nostra produzione**

Our artisanal ham

- **Strolghino in carta emiliano**

Parma salami

- **Pancetta legata al pepe**

Pork belly with black pepper

14.—

---

\* **Selezionato stagionalmente dallo chef**

\* Seasonally selected by our chef

## Tagliere Terraglio / Our selection of cold cuts and cheeses

### **Selezione di salumi e formaggi scelti dagli chef con giardiniera e radicchio marinato**

Assortment of cold cuts and cheeses selected by our chefs with pickled vegetables and marinated radicchio

21.—

## Formaggi / Cheeses

### **Selezione di formaggi del territorio accompagnati da miele, cipolla caramellata e marmellata di stagione:**

Selection of local cheeses accompanied by honey, caramelized onions and seasonal jam:

- **San Pietro in cera d'api**

Cow's milk cheese in beeswax

- **Oro Rosso**

Blu cheese refined with Raboso wine

- **Piccolo Mariech**

Alpine cow's raw milk cheese

- **Caciotta di capra al pepe e olio extra vergine d'oliva**

Goat caciotta cheese with pepper and extra virgin olive oil

- **Grotta del Caglieron**

Cow's raw milk cheese aged in natural caves

15.—

### **Asiago d'Allevo DOP Stravecchio di presidio Slow Food**

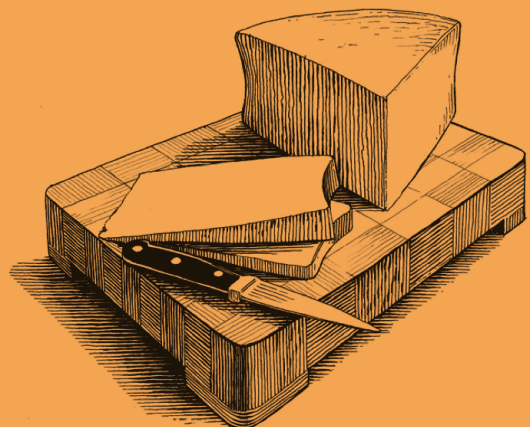
PDO Asiago d'Allevo aged more than 18 months (Slow Food Presidium)

5.—

### **Grana 36 mesi**

Grana cheese aged 36 months

5.—



mezzogiorno / midday

# OSTERIA TERRAGLIO

Piazza Terraglio, 28 – 36061 Bassano del Grappa, Vicenza