

Antipasti

Tartare di sorana del nostro territorio, senape in grani e carciofo marinato	14.—
Baccalà mantecato, polenta di Storo scottata e cialda di riso al carbone vegetale	12.—
Vellutata di sedano rapa, cuore del broccolo di Bassano DOP, foglia del fiolaro di Creazzo e guanciaie croccante	10.—
Il nostro cotechino scottadito con purè di patate e lenticchie di montagna	10.—

Primi

Pasta e “fasoi” di Lamon	11.—
Ravioli alla zucca con fonduta di erborinato trevigiano e noci Pecan	11.—
Gnocchi al radicchio di Treviso IGP e tastasal Meatbrothers	11.—
Bigoli su crema di broccolo di Bassano DOP, alici di Cetara e puntarelle croccanti	12.—

Secondi

Petto d’anatra con salsa al mandarino e Kale	20.—
Salmone Kvitsøy con salsa di mandorla siciliana e pera rossa	19.—
Tagliata di manzo Bio con patate novelle e radicchio di Treviso IGP al forno	20.—
Gli ortaggi di stagione in diverse cotture e consistenze con erborinato ai frutti di bosco	19.—

menù / menu

OSTERIA TERRAGLIO