

Antipasti / Starters

Hummus e carciofo di Torcello scottato con falafel di ceci e salsa teriyaki (piatto vegetariano)

Hummus with seared baby purple artichoke, chickpea falafel and teriyaki sauce (vegetarian dish)

12.—

Baccalà mantecato, polenta di Storo scottata e cialda di riso

Creamed codfish, seared polenta and crispy rice wafer

12.—

Battuta di gamberi rosa, sesamo cantonese, fagioli edamame ed erbe aromatiche

Mediterranean pink shrimp tartare, Cantonese sesame, edamame beans and spring herbs

16.—

Tartare di manzo in collaborazione con macelleria Fontana di Marostica, punte di asparago bianco di Bassano marinato e salsa all'uovo

Beef tartare, marinated white asparagus from Bassano and egg sauce

14.—

Primi / First courses

Ravioli alle erbe primaverili, burro di centrifuga e mandorle salate caramellate (piatto vegetariano)

Ravioli stuffed with spring herbs, sweet butter and caramelized salted almonds (vegetarian dish)

11.—

Tagliatelle all'uovo con asparagi bianchi di Bassano (piatto vegetariano)

Egg pasta with local white asparagus (vegetarian dish)

12.—

Gnocchi con ragù di cinghiale e rapè di broccolo selvatico

Gnocchi with wild boar ragout and crunchy wild broccoli

11.—

Bigoli con spuma alla carbonara e guanciale croccante

Pasta with carbonara foam and crispy guanciale

12.—

Secondi / Main courses

Uova e asparagi alla bassanese (piatto vegetariano)

Boiled eggs and boiled local white asparagus (vegetarian dish)

16.—

Filetto di orata al cartoccio in acqua pazza

Foil-baked sea bream fillet in herb stew

19.—

Coniglio ripieno al guanciale croccante con spinacino saltato e anacardi tostati

Rabbit and guanciale medallions with seared spinach and toasted cashews

18.—

Tagliata di manzo da allevamento biologico, asparagi verdi e patate grenaille al forno

Organic beef tagliata, green asparagus and baked baby new potatoes

20.—