

Antipasti / Starters

Hummus con falafel di ceci, avocado e salsa di yogurt magro (piatto vegetariano) Hummus with chickpea falafel, avocado and light yogurt sauce (vegetarian dish)	12.—
L'orto in estate con la burratina pugliese (piatto vegetariano) Selection of seasonal vegetables with burrata cheese (vegetarian dish)	14./125gr 19./250gr
Battuta di scampi, passion fruit, lamponi e mango Chopped prawns, maracuja, raspberries and mango	16.—
Tartare di sorana in collaborazione con macelleria Fontana di Marostica, uovo di quaglia, cipolla rossa, cialda di parmigiano e taccole Beef tartare, quail egg, red onion, parmigiano cheese wafer and snow peas	15./100gr 24./200gr

Primi / First courses

Parmigiana di melanzane grigliate con bufala Campana DOP, stracciatella, emulsione di pomodoro e basilico (piatto vegetariano) Eggplant parmigiana with bufala cheese and stracciatella di burrata, tomato emulsion and basil (vegetarian dish)	13.—
Ravioli di ricotta e menta con gamberi rossi di Mazara del Vallo, burrata e lime Mint and ricotta cheese ravioli with red shrimps, burrata cheese and lime	15.—
Spaghetti alla chitarra con granchio granseola, pomodoro Piccadilly disidratato, latte di cocco e avocado Spaghetti pasta with spider crab, dry tomatoes, coconut milk and avocado	14.—
Maccheroncini con porcini, albicocca al timo e crumble di grana padano Maccheroni pasta with porcini mushrooms, thyme-flavored apricot and grana padano cheese crumbs	13.—

Secondi / Main courses

Rana pescatrice in guanciaie croccante con finferlo scottato e cipolla rossa di Tropea IGP Baked monkfish with crispy guanciaie, seared chantarelles mushrooms and PGI Cipolla Rossa di Tropea	19.—
Il fritto misto del Terraglio con fiocchi di sale al timo limonato, maionese al wasabi, salsa cocktail e yogurt magro Mixed fried fish, thyme-flavored salt, wasaby mayonnaise, cocktail sauce and light yogurt	20.—
Ribs di manzo del Nebraska cotte sottovuoto e a bassa temperatura con insalata di cappuccio “coleslaw” e cipollotto baby grigliato Sous-vide Nebraska beef ribs with coleslaw and grilled baby onions	24.—
Tagliata di manzo da allevamento biologico con taccole e patate grenaille al forno Organic beef tagliata with steamed snow peas and baked grenaille potatoes	22.—

Coperto € 2.50 / Service € 2.50

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.

menù / menu

OSTERIA TERRAGLIO

Piazza Terraglio, 28 — 36061 Bassano del Grappa, Vicenza

ALLERGENI "Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

ALLERGENS "Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."