

Antipasti / Starters

- Caprino fresco, fichi caramellati al momento, noci Pecan salate e miele di taglio del Brolo Bassano Golf Club (piatto vegetariano)** 12.—
 Fresh goat cheese, caramelized figs, salted Pecan nuts and linden honey from Brolo Bassano Golf Club (vegetarian dish)
- Battuta di salmone norvegese con sesamo croccante, crème fraîche e gelè di whisky torbato** 15.—
 Norwegian salmon tartare with crunchy sesame, creme fraiche and peaty whisky jelly
- Focaccia fatta in casa con stracciatella di burrata pugliese, culatello di Zibello, gelè di whisky torbato e alici del golfo di Salerno** 14.—
 Homemade focaccia with stracciatella di burrata cheese, culatello di Zibello and anchovies
- Tartare di sorana con radicchio di Treviso marinato, senape in grani e pera fresca (in collaborazione con la macelleria Fontana di Marostica)** 14./100gr
 19./200gr
 Heifer tartare with marinated radicchio di Treviso, grain mustard and fresh pear

Primi / First courses

- Maccheroncini con porcini, albicocca al timo e crumble di Grana Padano (piatto vegetariano)** 14.—
 Maccheroni with porcini mushrooms, thyme flavoured apricot and Grana Padano cheese crumble (vegetarian dish)
- Risotto con cavolo viola, calamari al naturale, limone e menta** 15.—
 Risotto with red cabbage, squids sashimi, lemon and mint
- Tagliatelle larghe all'uovo con radicchio di Treviso, Tastasal nostrano e Morlacco al cucchiaio** 13.—
 Tagliatelle pasta with radicchio di Treviso, "Tastasal" sausage and Morlacco cheese
- Ravioli di zucca zuccherina saltati al burro di centrifuga con bacon croccante e castagna al rosmarino** 13.—
 Pumpkin ravioli with raw butter, crispy bacon and rosemary flavoured chestnut

Secondi / Main courses

- Zucca Hokkaido al forno con riduzione di melograno, Tomino alla piastra e purè di patate (piatto vegetariano)** 19.—
 Hokkaido pumpkin with pomegranate sauce, grilled 'Tomino' cheese and potato purée (vegetarian dish)
- Baccalà' alla vicentina con variazione di polenta di storo e olio al prezzemolo** 19.—
 Traditional Vicenza-style codfish with polenta and parsley oil
- Filetto di cervo in crosta di pino mugo e funghi Shiitake** 24.—
 Deer tenderloin in dwarf-pine flavored crust and shiitake mushrooms
- Tagliata di manzo da allevamento biologico con radicchio alla piastra e patate grenaille al forno** 22.—
 Organic beef tagliata with grilled radicchio and baked grenaille potatoes

Coperto € 2.50 / Service € 2.50

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."