

## **Antipasti / Starters**

- Seppia dell'Adriatico al nero con crema leggera di broccolo di Bassano e mandorle** 13.—  
Squid in black ink sauce, local 'Bassano' Broccoli creamy sauce and almonds
- Baccalà mantecato con foglie del capper e crostone di pane proteico** 14.—  
Traditional creamed codfish with caper leaves and toasted high-protein bread
- Focaccia fatta in casa con stracciatella di burrata pugliese, culatello di Zibello 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, puntarelle croccanti e noci brasiliane (in collaborazione con la macelleria Fontana di Marostica)** 14./100gr  
22./200gr  
Heifer tartare with marinated radicchio di Treviso, Catalogna chicory sprouts, and brazil nuts

## **Primi / First courses**

- Crema di fagioli di Lamon e pancetta con crostone ai sette cereali e olio al timo** 12.—  
Bean cream with bacon, cereal toasted bread and thyme-flavored olive oil
- Maccheroncini al pesto di broccolo fiolaro, petto d'anitra affumicato e pinoli tostati** 14.—  
Maccheroni with broccolo 'fiolaro' pesto, smoked duck breast and toasted pine nuts
- Tagliatelle larghe all'uovo con radicchio di Treviso, Tastasal nostrano e Morlacco al cucchiaio** 14.—  
Tagliatelle pasta with radicchio di Treviso, "Tastasal" sausage and Morlacco cheese
- Ravioli di zucca zuccherina saltati al burro di centrifuga con bacon croccante e zucchero filato alla cannella** 14.—  
Pumpkin ravioli with raw butter, crispy bacon and cinnamon candyfloss

## **Secondi / Main courses**

- Zucca Hokkaido al forno con riduzione di melograno, Tomino alla piastra e fiore di broccolo di Bassano (piatto vegetariano)** 19.—  
Hokkaido pumpkin with pomegranate sauce, grilled Tomino cheese and local Bassano Broccoli sprouts (vegetarian dish)
- Ricciola scottata con finocchietto nano, pistacchi e pompelmo fresco** 22.—  
Pan-seared amberjack with baby fennel, pistachios and fresh grapefruit
- Bracioline di maialino da latte cotte a bassa temperatura con salsa di mostarda in grani, broccolo fiolaro scottato e mela verde** 20.—  
Sous-vide suckling pork chops with grain mustard sauce, seared broccolo fiolaro and green apple
- 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."