

Antipasti / Starters

| | |
|--|------------------------|
| Crema di topinambur con carciofi scottati e pepe lungo del Bengala (piatto vegetariano) Jerusalem artichoke cream with seared artichokes and Bengala black pepper (vegetarian dish) | 13.— |
| Petto d'anatra affumicato con pompelmo e finocchio nano in salsa al sesamo Smoked duck breast with grapefruit and baby fennel withv sesame sauce | 14.— |
| Hummus di fagioli borlotti di Lamon, seppie in umido al nero e wafer al rosmarino Borlotti beans hummus with stewed cuttlefish in its ink and rosemary wafer | 16.— |
| Tartare di chianina da allevamento a Km zero con cipolla di Tropea marinata e maionese di olive taggiasche Local chianina beef tartare with marinated cipolla di Tropea and taggiasca olive maionnaise | 16./125gr 26./250gr |

Primi / First courses

| | |
|--|------|
| Maccheroncini con salsa alla carbonara, guanciale croccante e spuma di pecorino Maccheroni pasta with carbonara sauce, crispy guanciale and pecorino cheese foam | 15.— |
| Ravioli alla zucca zuccherina con pesto di noci (piatto vegetariano) Pumpkin ravioli with walnuts pesto (vegetarian dish) | 14.— |
| Bigoli con crema di broccolo di Bassano, acciughe e burrata Bigoli pasta with broccoli sauce, anchovies and burrata cheese | 15.— |
| Lasagna al radicchio di Treviso, tastasal di salsiccia e Morlacco del Grappa Traditioinal lasagna with radicchio, "Tastasal" sausage and Morlacco cheese | 15.— |

Secondi / Main courses

| | |
|--|------|
| "Pulled pork" vegano con salsa bbq, panino integrale piastrato, cavolo viola allo yogurt e miele (piatto vegano) Vegan pulled pork with bbq sauce, toasted wholegrain bread, yogurt cabbage and honey (vegan dish) | 20.— |
| Controfiletto di maialino alle erbe cotto sottovuoto con patata schiacciata al timo e broccolo di Bassano Sous-vide suckling piglet fillet with herbs, thyme mashed potatoes and Bassano broccoli | 22.— |
| Filetto di San Pietro al forno con peperoni jalapeños e crema di mandorle dolci Baked John Dory fish with jalapeños pepper and sweet almond cream | 23.— |
| Tagliata di manzo da allevamento biologico con radicchio alla piastra e patate grenaille al forno Organic beef tagliata with grilled radicchio and baked grenaille potatoes | 24.— |

Coperto € 3.00 / Service € 3.00

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."