

Antipasti / Starters

- Uovo morbido su crema di aglio nero e crumble al parmigiano** 14.—
(piatto vegetariano)
Sous-vide soft egg with black garlic sauce and parmesan crumble (vegetarian dish)
- Petto d'anatra affumicato con agretti in salsa al sesamo** 15.—
Smoked duck breast with grapefruit and baby fennel with sesame sauce
- Baccalà mantecato, polenta di Storo e foglie di capperò di Pantelleria** 14.—
Creamed codfish, polenta and 'Pantelleria' caper's leaf
- Tartare di chianina da allevamento a Km zero con crudité di asparagi bianchi di Bassano DOP , senape in grani e pan brioches** 16./125gr
26./250gr
Local chianina beef tartare with Bassano PDO white asparagus tartare, mustard and brioches bread

Primi / First courses

- Ravioli alle erbe primaverili con fonduta di formaggio erborinato trevigiano (piatto vegetariano)** 14.—
Spring herbs ravioli with blue cheese fondue (vegetarian dish)
- Bigoli fatti in casa con ragù d'anitra da allevamento del nostro territorio e arancia disidratata** 15.—
Traditional bigoli pasta with local duck ragout and dry orange
- Gnocchi con salsa alla carbonara, spuma di pecorino e salmerino del Trentino** 15.—
Potato dumplings with carbonara sauce, pecorino cheese foam and 'salmerino del Trentino'
- Lasagna agli asparagi bianchi di Bassano DOP e pancetta croccante** 15.—
Lasagna with PDO white asparagus from Bassano and crispy bacon

Secondi / Main courses

- Uova e asparagi bianchi di Bassano DOP "alla bassanese"** 20.—
(piatto vegetariano)
Steamed PDO white asparagus from Bassano and boiled eggs 'bassanese-style' (vegetarian dish)
- Variazione di quaglia con purè di carote viola e asparagi bianchi** 23.—
Quail breast and thigh with purple carrot purée and white asparagus
- Salmone di Bømlo (Norvegia) con fagiolini, spinacino spadellato e maionese al limone nero** 22.—
Norwegian salmon with string beans, pan-seared spinachs and black lime mayonnaise
- Tagliata di manzo da allevamento biologico con patate grenaille al forno e sale Maldon affumicato** 24.—
Organic beef tagliata with baked grenaille potatoes and smoked Maldon salt

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."