15.—

16./125gr

26./250gr

15.—

15 —

15.-

Antipasti / Starters Petto d'anatra affumicato con cappuccio al sesamo e salsa ai ceci Smoked duck breast with sesame cabbage and chickpea sauce Tartare di chianina da allevamento a Km zero, pan brioches, senape antica e tuorlo stabilizzato Local Chianina beef tartare with brioche bread, wholegrain mustard and egg yolk

Baccalà mantecato su polenta di Storo con foglie del cappero di Pantelleria

Creamed codfish, polenta and Pantelleria caper's leaf

Uovo morbido su crema di aglio nero e crumble di parmigiano (piatto vegetariano)

Coddled egg with black garlic cream and parmesan crumble

Primi / First courses

Gnocchi alla carbonara con spuma al pecorino e salmerino trentino Potato dumplings with carbonara sauce, pecorino cheese foam and "Salmerino del Trentino" Bigoli fatti in casa con ragù d'anatra nostrana e arancia disidratata Traditional bigoli pasta with local duck ragout and dry orange

Ravioli alle erbette spontanee primaverili con fonduta di erborinato trevigiano (piatto vegetariano)

Wild spring herbs ravioli with blue cheese fondue (vegetarian dish)

Lasagna agli asparagi bianchi di Bassano e pancetta croccante
Lasagna with PDO Bassano white asparagus and crunchy bacon

Secondi / Main courses

Tagliata di manzo da allevamento biologico con patate grenaille al forno e sale Maldon affumicato	25.—
Organic beef tagliata with baked grenaille potatoes and smoked Maldon salt	
Salmone di Bomlo con fagiolini, spinacino saltato e	24.—
maionese al limone nero Norvegian salmon with string beans, pan-seared spinach and black lemon maionnaise	
Asparagi bianchi di Bassano dop alla bassanese con tartare d'uovo	23.—
PDO Bassano white asparagus and eggs "bassanese-style"	
Variazione di quaglia con purè di carote viola e asparagi bianchi	25.—
Quail breast and thigh with purple carrot purèe and white	

Coperto € 3.00 / Service € 3.00

asparagus

OSTERIA **TERRAGLIO**