OT

Antipasti

Tartare di Chianina a km0, castagne arrostite e frutti di bosco 125gr 18 / 250gr 28

Polenta di Storo grigliata con mantecato della Bottega del Baccalà e polvere di capperi 16

Frolla con flan al porcino, crema di tuorlo e spuma di mascarpone al prezzemolo 16

Cervo affumicato con salsa alla senape e mele verdi in CBT 17

Primi

Lasagna al radicchio di Treviso, tastasal di salsiccia e Morlacco del Grappa 18

Risotto alla busera con battuta di scampo crudo e cremoso allo yuzu 27

Bigolo al ragù d'anatra locale con arancia disidratata 17

Raviolo alla zucca zuccherina con fonduta di Asiago e fregolotta all'amaretto e mandorle 17

Secondi

Tagliata d'anatra francese al pepe verde con patata grenaille al forno sabbiata 27

Rana pescatrice al bacon, cavolfiore affumicato alla tahina e oliva taggiasca 26

Zucca Hokkaido al forno in melassa di melograno, topinambur e sedano rapa con salsa di miso e nocciola 25

La cotoletta di vitello alla milanese, burro Normandia al limone e radicchio di Treviso piastrato 32

Contorni 6 – 8
Chiedere al personale la proposta del giorno

Coperto 3

OsteriaTerraglio | Menu Autunnale

Si pregano gli ospiti di comunicare eventuali intolleranze o allergie;
su richiesta, il nostro staff è disponibile a fornire informazioni specifiche.