Le scuderie

ANTIPASTI

Radicchio di Treviso IGP con aceto di lampone e formaggio Comté €16
(1, 5, 7, 9, 10)

Piovra scottata alla paprika dolce, salsa di peperone e cime di rapa €18
(1, 4, 5, 7, 9)

Vellutata di zucca con gamberi €16
(1, 2, 7)

Tartare di manzo con finta maionese di acciughe, capperi, €22
salsa tartara e sorbetto di cipolla di Tropea
(1, 3, 5, 7, 8)

PRIMI

Cuscinetti ripieni di porcini e curry €18
con salsa al Porto invecchiato e funghi di stagione
(1, 3, 5, 7, 12)

Gnocchi alla zucca con guanciale e ricotta affumicata €16
(1, 3, 7, 8)

Spaghetti fatti in casa con crostacei e agrumi €22
(1, 2, 3, 7, 10)

Orzotto mantecato con gorgonzola, noci e Radicchio di Treviso IGP €20
(1, 7, 8, 12)

SECONDI

Branzino intero cotto al forno con puntarelle e condito con aceto di mele €26
(4, 7, 10)

Tonno scottato con fondo di carciofi, burro nocciolato €26
salsa calamansi e katsuobushi
(4, 6, 7)

Guanciale di manzo al vino rosso e fondente di patate €24
(1, 7, 9, 12)

Cavolo cappuccio a cuore farcito con sedano rapa e crema al tartufo €20
(1, 7)

Tutti i piatti sono accompagnati da verdure abbinate.

IL NOSTRO BACCALÀ €18

Una storia di tradizione, tecnica e semplicità.

Il nostro Chef è stato premiato dalla **Confraternita del Baccalà**, un riconoscimento che racconta la sua passione e la sua dedizione a questo grande prodotto della tradizione.

Il nostro baccalà mantecato nasce da soli tre elementi:
stoccafisso, olio e acqua.
Nient'altro.

Una preparazione essenziale, in cui la tecnica dello Chef valorizza la materia prima e ne esalta la consistenza, la delicatezza e il sapore.

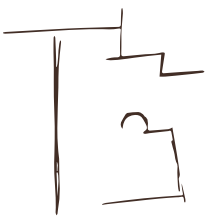
(4,5)

SU RICHIESTA

È possibile organizzare cene con una selezione di pesce crudo.

ALLERGENI

-1 Cereali contenenti glutine -2 Crostacei -3 Uova -4 Pesce -5 Arachidi -6 Soia
-7 Latte e prodotti a base di latte -8 Frutta a guscio -9 Sedano -10 Senape -11 Semi di sesamo
-12 Anidride solforosa e solfiti -13 Lupini -14 Molluschi



Le scuderie

Cremino al cioccolato bianco €10
Crumble al cioccolato fondente e
Sorbetto al lampone e Pinot Grigio
(1, 7, 8, 12)

Dolce di castagne €12
(1, 3, 7, 8)

Non il classico tiramisù, una rivisitazione dello chef €10
(1, 3, 7)

Dolce al frutto della passione €8
(1, 3, 7, 8)

ALLERGENI

-1 Cereali contenenti glutine -2 Crostacei -3 Uova -4 Pesce -5 Arachidi -6 Soia

-7 Latte e prodotti a base di latte -8 Frutta a guscio -9 Sedano -10 Senape

-11Semi di sesamo -12 Anidride solforosa e solfiti -13 Lupini -14 Molluschi

