



## ANTIPASTI

*Fiori di zucca e "botoi" di Sant'Erasmus in pastella*  
*Fried zucchiní blossoms and artichokes from Sant'Erasmus island*  
€ 14,00

*Spuma di patate del Piave accompagnata da*  
*polpette in umido, funghi, "botoi" o "secoe"*  
*Potato mousse with tiny meatballs and tomato sauce,*  
*mushrooms, artichokes or "secoe"*  
€ 18,00

*Vitello tonnato*  
*tuorlo d'uovo padovano marinato, emulsione di capperi*  
*Veal with tuna sauce, marinated egg yolk and caper sauce*  
€ 20,00

*Burrata del Salento*  
*pomodori, trito di olive nere veronesi e basilico*  
*Burrata cheese from Salento with tomatoes, black olives and basil*  
€ 18,00

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*  
*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse*  
*temperature o congelati all'origine*



## ANTIPASTI

*Prosciutto crudo di Parma 24 mesi al coltello  
melone del litorale veneziano  
24 months aged Parma ham with melon*

€ 16,00

*“S-ciosi” lumache trevigiane gratinate  
S-ciosi gratinated escargot from Treviso*

€ 18,00

*Petto d'anatra affumicato, valeriana, uova,  
patate e fagiolini al vapore, carpaccio di rapa rossa ligure  
Smoked duck breast, valerian, egg, steamed potatoes and green beans, sliced red  
turnip*

€ 16,00

*Tartare di manzo italiano*

*Beef tartare*

€ 28,00

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%  
Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse  
temperature o congelati all'origine*



## *PRIMI PIATTI*

*Passata di piselli estiva di Longare con crostini di pane*

*Summer peas velouté with crostini*

€ 14,00

*Strangolapreti con trito di verdure degl'orti di Sant'Erasmus,  
burro delle malghe e salvia*

*Strangolapreti with vegetables from Sant'Erasmus island  
alpine butter and sage*

€ 18,00

*Tagliolini all'uovo di nostra produzione  
con pioppini e finferli dei sette Comuni*

*Hand made fresh pasta*

*with honey mushrooms and chanterelle mushrooms from Asiago*

€ 20,00

*Lasagne al ragù bianco e scalogno di Castelfranco caramellato*

*White ragout lasagna with caramelized shallot from Castelfranco*

€ 22,00

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*

*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine*



## *PRIMI PIATTI*

*Risotto con le "secoe", antica ricetta veneta*  
*"Risotto co e secoe", ancient Venetian recipe*  
*Minimo per 2 persone, € 20,00 p.p.*

*Riso del delta del Po, "bisi"*  
*prosciutto crudo di Parma 24 mesi croccante*  
*Peas risotto with crunchy Parma ham*  
*Minimo per 2 persone, € 18,00 p.p.*

*Spaghetti alla carbonara leggera con pecorino di fossa emiliano*  
*Light spaghetti carbonara style with pecorino cheese from Emilia-Romagna*  
*€ 18,00*

*Nidi di zucchine della pianura Padana,*  
*rucola e pomodorini di Treportí e pesto di pistacchi*  
*Zucchini spaghetti with rocket, tomatoes and pistachio pesto*  
*€ 16,00*

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*  
*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse*  
*temperature o congelati all'origine*



## SECONDI PIATTI

*Involtino di faraona veneta ripieno con "botoi" di Sant'Erasmus,  
patate al burro di malga cotte a bassa temperatura  
Guinea fowl stuffed with artichokes from Sant'Erasmus island  
and slow cooked potatoes*  
€ 26,00

*Scaloppine di vitello al Marsala Florio  
spinaci burro di malghe e aglio o all'agro  
Veal scaloppine with Marsala Florio sauce  
spinach butter and garlic or natural*  
€ 28,00

*Filetto di sorana dei migliori allevamenti italiani  
all'Amarone della Valpolicella  
tortino di patate e porcini dell'altopiano  
Beef Italian fillet in Amarone della Valpolicella wine sauce  
potatoes pie and porcini mushrooms*  
€ 32,00

*Classico fegato di vitello alla veneziana  
Liver Venetian style*  
€ 26,00

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%  
Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse  
temperature o congelati all'origine*



## SECONDI PIATTI

*Costine d'agnello alla milanese  
battuta di pomodoro cuore di bue del Cavallino  
Lamb ribs Milanese style  
with tomato concassé  
€ 28,00*

*Morbido di vitello al blu di bufala lombarda  
peperonata di Nonna Maria  
Tender veal shoulder with buffalo blue cheese  
Grandma Maria's peperonata  
€ 26,00*

*Hamburger vegano di ceci con patate fritte  
Chickpea vegan burger with fries  
€ 20,00*

*Chateaubriand con i suoi contorni  
Chateaubriand with vegetables  
Minimo per 2 persone, € 34,00 p.p.*

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%  
Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse  
temperature o congelati all'origine*



*Selezione di formaggi italiani con mieli e confetture*  
*Italian cheese selection with honey and jams*  
€ 23,00

## *DOLCI*

*Tiramisù classico*  
*Classic tiramisù*

*Millefoglie con crema pasticcera e fragole*  
*Millefeuille with custard and strawberries*

*Mousse al cioccolato in gabbia*  
*Chocolate mousse*

*Panna cotta con zuppetta di frutti di bosco*  
*Panna cotta with berries*  
€ 10,00

*Ananas al naturale*  
*Sliced pineapple*  
€ 7,00

*Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%*  
*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine*



## *MENU' DEGUSTAZIONE*

*Fiori di zucca e "botoi" di Sant'Erasmus in pastella*  
*Fiori di zucca e botoi di Sant'Erasmus in pastella*

*Spuma di patate del Piave accompagnata da*  
*polpette in umido*  
*Spuma di patate del Piave accompagnata da*  
*polpette in umido*

*Risotto con le "secoe", antica ricetta veneta*  
*Risotto con le secoe, antica ricetta veneta*

*Involtino di faraona veneta ripieno con "botoi" di Sant'Erasmus,*  
*patate al burro di malga cotte a bassa temperatura*  
*Involtino di faraona veneta ripieno con botoi di Sant'Erasmus,*  
*patate al burro di malga cotte a bassa temperatura*

*Tiramisù classico*  
*Tiramisù classico*

*Minimo per 2 persone, € 45,00 p.p.*  
*Coperto e servizio inclusi, bevande escluse*  
*Service and cover charge are included*

*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse*  
*temperature o congelati all'origine*