

Graditi ospiti,  
l'aperitivo ed una piccola entrata di benvenuto  
vi saranno offerti insieme alla scelta di pani fatti da noi

Coperto € 4,00

### Gli antipasti di buon inizio

**Prosciutto** veneto DOP con focaccia di zucca e uvetta € 9,00

**Prosciutto di cervo** con ricotta "Imbriaga" e chiodini sott'olio € 9,00

Timballino di patata dolce, **radicchio rosso di Treviso** e strapazzata d'uova € 9,00

**Cape-sante** scottate al lardo di colonnata su letto di cappuccio viola € 10,00

### Le nostre paste e minestre

**Reginette** caserecce al sugo d'anatra € 8,00

**Roselline** gratinate alla ricotta di capra e **chiodini** del Montello  
su crema di **zucca** € 8,00

**Tortelli** farciti di faraona e castagne  
su salsa al radicchio di Treviso e mosto d'uva fragola con sedano croccante € 8,00

Sopa coada con carne di capone € 8,00

### Succulenti arrosti e contorni

Filetto di cervo su sformatino alle lenticchie  
con salasa ai lamponi e marmellata di mirtili € 18,00

Tagliata di manzo pepata al pepe dell'isola di Giava  
con patatine arrostiti al rosmarino € 18,00

Quaglia farcita di salsiccia e radicchio rosso di Treviso con il suo fondo  
Guarnita con padellata di coste € 16,00

Bollito misto in cartoccio trasparente (muscoletto, lingua, gallina)  
con purea di patate e mostarda di castagne € 12,00

### Piatti della tradizione

Polenta e baccalà € 18,00

Pasta e fagioli € 7,00

Degustazione di formaggi del territorio con salse e mieli € 8,00

### Menu degustazione

Timballino di patata dolce, radicchio rosso di Treviso e strapazzata d'uova

Sopa coada con carne di capone

Tortelli farciti di faraona e castagne  
su salsa al radicchio di Treviso e mosto d'uva fragola con sedano croccante

Filetto di cervo su sformatino alle lenticchie con salasa ai lamponi e marmellata di mirtili

Degustazione di formaggi del territorio con salse e mieli e uva bianca

Sacher con salsa all'arancio, gelato alla vaniglia e guarnizione di frutta

€ 49,00 escluso caffè e bevande