



HAMBURGER

HAMBURGER CLASSICO

250g di angus irlandese, pane artigianale, insalatina misticanza, pomodoro a fette, patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 13.00

HAMBURGER SPECIAL

250g di angus irlandese, pane artigianale, insalatina misticanza, cipolla caramellata al cabernet, cetriolini sott'aceto, salamino piccante, stracciatella di burrata pugliese patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 16.50

HAMBURGER MEDITERRANEO

250g di angus irlandese, pane artigianale, insalatina misticanza, pesto di pomodori secchi cipolla caramellata al cabernet, stracciatella di burrata pugliese, patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 15.50

HAMBURGER ALPINO

250g di angus irlandese, pane artigianale, fonduta di formaggi al tartufo, sfilacci di speck trentino, funghi champignon, patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 14.00

HAMBURGER TREVIGIANO

250g di angus irlandese, pane artigianale, fonduta di formaggi al tartufo, lardo di Camaiore, radicchio di Treviso al forno patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 16.00

HAMBURGER INVERNALE

250g di angus irlandese, pane artigianale, spinaci freschi, peperoni al forno, cipolla caramellata al cabernet, scamorza affumicata, senape all'aceto balsamico patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 14.50

INSALATONE

INSALATA DI POLLO

Insalatina misticanza, pomodorini, carote, scaglie di grana, crostini di pane aromatizzato alle erbe, petto di pollo, senape all'aceto balsamico● 13.00

AMELIE

Insalatina misticanza, pomodorini, stracciatella di burrata pugliese, gamberi, crostini di pane aromatizzato alle erbe, prosciutto crudo di Parma 18 mesi●● 14.50

LILIUM

Insalatina misticanza, pomodorini, carote, stracciatella di burrata pugliese, gamberi, uovo sodo, mais●● 12.50

IRIS

Rucola, pomodorini, stracciatella di burrata pugliese, bresaola di manzo della Valtellina, grana a scaglie, mais● 12.50

NORDICA

Insalatina misticanza, salmone affumicato da noi, fagiolini bolliti, uovo sodo, pesto genovese● 14.00

VERA

Radicchio di Treviso, noci, asiago, pecorino sardo, pera, cipolla caramellata al cabernet● 13.50

PITOCA

Radicchio di Treviso, sfiaci di speck trentino, stracciatella di burrata pugliese, pomodori semicanditi, gamberi, cialda di parmigiano croccante●● 14.00

CASTELLANA

Radicchio di Castelfranco veneto, finocchio crudo, arancia, chicci di melagrana, gamberi, ricotta affumicata●● 14.00



ANTIPASTI

SARDE IN SAOR

Con uvetta sultanina, pinoli, cipolla e polenta al forno ●

10.00

POLENTA TARAGNA

Ai formaggi con chiodini del Montello ●

12.00

MILLEFOGLIE DI TRIGLIA

Con germogli di radicchio di Treviso, cialda di patate e vellutata ai peperoni ●●

12.00

BACCALA' MANTECATO

Con pane alla zucca e cipolla caramellata al cabernet ●

15.00

BUE MARINATO

Con radicchio di Treviso crudo e salsa ai lamponi ●

12.00

PRIMI

SFORNATO DI RADICCHIO

In cestino di parmigiano croccante ●

10.00

MACCHERONCINI AL TORCHIO

Pasta fresca all'uovo su crema di zucca, chiodini del Montello e scaglie di ricotta affumicata ●

11.50

BIGOLI ALL' ANITRA

Pasta fresca all'uovo con ragù d'anitra ●

12.00

PASTA E FASOI

Con cuori di radicchio di Castelfranco Veneto e tagliatelle fresche all' uovo ●

10.00

ORZOTTO

Orzo cotto a bassa temperatura con radicchio di Treviso, fonduta di formaggi al tartufo e speck trentino essiccato ●

10.00

SECONDI

TAGLIATA DI ANGUS

Con patate al rosmarino e fiocchi di sale Maldon ●

19.50

BACCALA' ALLA VICENTINA

Con polenta al forno ●

16.50

FEGATO ALLA VENEZIANA

Fegato di vitello con cipolla, polenta e radicchio di Treviso al forno ●

16.00

COSTOLETTA DI CINGHIALE

In dolceforte con castagne, chiodini del Montello e confettura di mirtillo nero ●●

20.00

FILETTO DI SCORFANO

In salsa di radicchio di Castelfranco Veneto e broccoli all'arancia ●●

16.00

PIATTO DEL GIORNO

Il piatto del giorno

con gli ingredienti selezionati dallo chef.
Chiedi al personale!

CONTORNI 5.50

BROCCOLI ALL' ARANCIA
RADICCHIO AL FORNO
RADICCHIO CRUDO
CHIODINI
POLENTA AL FORNO ●
FAGIOLINI AL VAPORE
INSALATA MISTA
PATATE AL FORNO ●