

Antipasti

SELEZIONE DI SALUMI AZIENDALI

insalata giardiniera

18-

IL NOSTRO CULATELLO

focaccia secondo stagionalità in abbinamento

18-

SFOGLIA CARAMELLATA

al radicchio di Treviso, crema e gelato al Grana Padano

16-

CREMA DI CAVOLFIORE

pecorino della serenissima, cavoletti in agro

14-

UOVO 65°

alla carbonara del Segnavento

14-

Primi Piatti

GIRELLA

farcita al ragù d' anatra, confit, besciamella al monte veronese e olio al prezzemolo

18-

TAGLIATELLA

al ragù di corte e polvere d' alloro

17-

ZUPPA DI LEGUMI

del contadino

16-

RISOTTO

alle erbe invernali

16-

RAVIOLO

di patate alla menta con ragù d' agnello

18-

Secondi Piatti

POLLO DEL NOSTRO CORTILE

al forno servito in cocotte (per due persone)

62-

PETTO D'ANATRA

il suo fondo e cime di rapa

29-

ARROTOLATO DI POLLO

di cortile con genovese di fegatini

27-

AGNELLO SUFFOLK

arrostito e profumato alla camomilla

28-

COPPA DI MAIALE

radicchio tardivo di Treviso

26-

❖ DAL RACCOLTO

PATATE VENETE

alle erbe

5-

VERDURE

dell'orto

5-

