

MENÙ

ANTIPASTI

Soffice di piselli

con sopressa bocconata, asparagi padellati, crumble di nocciole e zabaione al basilico

"La Doga di Torello"

con fiocco alle erbe, salame, Bassanino salumevino, formaggio di malga e confettura di nostra produzione da abbinare con... verdure /funghi in agresto d'uva

Carpaccio di torello

con punte di asparago verde marinato, fragole e zabaione al balsamico

"Fantasie in griglia"

con salame fresco, polenta di mais Marano e asparagi

Roll con manzo cotto a basse temperature sfilacciato

con trancetti di asparagi, pomodori secchi, sesamo tostato e maionese alla cipolla di Tropea

"Spring Salad "

misticanza, crudité di asparagi, albicocche, mandorle, chips di parmigiano e caviale di tuorlo d'uovo

PRIMI

Richiedi i primi piatti del giorno
delle chef **Erica** e **Hanane**

ORTO E E STAGIONALITÀ

Asparagi e uova
“alla tradizione bassanese”

Asparagi alla Bismarck
con uovo d’oca e ristretto al prezzemolo

Contorni di stagione

Coperto

Costo mezza porzione -25%

TARTARE SULLA PIETRA

PREPARATA AL CARRELLO E PERSONALIZABILE

Tartare **“La tradizione”**

Tartare **“Al profumo di vino”**

”Bone” Tartare
con midollo aromatico alla brace

ALLA BRACE

Costata o Fiorentina
(min 800 gr) (min 1500 gr)

Tagliata di Torello
con ristretto d'olio di uve al Torcolato

Medaglione di costatina di coppa lardellato
con emulsione olio-EVO Soarda ed erbe aromatiche

”Quaieta” di Torello croccante
con salsa alla senape e miele

SECONDI

Coniglio BBQ

con bieta nana apadellata all'aglio e 'nduja

Ossobuco

“col tocio, patate e mosto cotto”

Special Hamburger con midollo... come vuoi tu!

da farcire con :

*guazzetto di pomodoro *fiocco croccante

*verdure grigliate *patate chips al forno

*cipolla di Tropea grigliata *Asiago pressato *Gorgonzola

QUINTO QUARTO

QUANDO DISPONIBILE

- **Fegato** alla griglia o “alla veneziana”
- **Trippa** alla parmigiana
- **Cuore** alla brace
- Tagliata di **diaframma**