

MENÙ

ANTIPASTI

Soffice di broccolo bassanese

con soppresa bocconata, puntarelle padellate e crumble di nocciole

"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 ESTAGIONALITÀ

Asparagi e uova
"alla tradizione bassanese"

Contorni di stagione

Coperto

Costo mezza porzione -25%

TARTARE SULLA PIETRA

PREPARATA AL CARRELLO E PERSONALIZZABILE

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 tarassaco spadellato all'aglio e 'nduja

Ossobuco cotto a bassa temperatura
"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