

Perché d'Inverno

gli antipasti

Carpaccio tiepido di Gamberi al Maracuja, Ricotta di Bufala e Chips di Carciofi	13 €
Baccalà mantecato con cremoso di Radicchio Rosso di Treviso e grissino di Sfoglia al Parmigiano	12 €
Calamari farciti e gratinati serviti nel Guazzetto di Pomodorini, Capperi e Olive Taggiasche	13 €
Tortino di Radicchio Rosso di Treviso con Mozzarella e Acciugata	10 €
Saor balsamico di Costine di Maiale con Zucca, Pinoli e Uva passa	11 €
Carciofi croccanti ripieni su fonduta di Asiago e salsa verde	11 €

i primi piatti

Tutte le Paste fresche sono fatte in casa

Linguine di Gagnano con "Tutto il Mare dentro"	13 €
Gnudi di Ricotta prezzemolate alle Cozze, Vongole, Pomodorini	12 €
Ravioli di Patate spadellati con Ragù di Branzino su crema di Carciofi	13 €
Risotto di Grumolo delle Abbadesse alla Zucca, Gorgonzola e Speck croccante (min. 2 persone)	12 €
Pappardelle alla Carbonara di Radicchio Rosso Tardivo e Stracciatella di Burrata	10 €
Tortelli del "Plin" ai Carciofi trifolati su fonduta di formaggio Ubriaco	11 €

In certi periodi dell'anno alcuni prodotti potrebbero subire un abbattimento di temperatura.



i secondi piatti

Mezzo Astice, cotto a Vapore, spolpato e gratinato al forno con Ananas fresco e Vellutata di Porri al Campari.	21 €
Il Tonno nel Bosco	19 €
Il Fritto di Pesce, Crostacei, Molluschi e Verdure	18 €
Carré d'Agnello alle Erbe aromatiche con tortino di Patate e Carciofi	18 €
Tagliata di Manzo "St. George di Carlo d'Inghilterra" al Radicchio di Treviso, Pomodoro gratinato, Patate e Misticanza	20 €
Ossocollo di Porcellino porchettato, servito con il suo fondo al Timo, Friolaro saltato, Cannolo di piccole Verdure	16 €
Millefoglie di Verdure grigliate con Burrata al verde	12 €
Verdure ai ferri - Patate al forno - Insalate crude - Funghi misti	5 €

l'hamburger gourmet

"Hamburger" di grande qualità realizzati dalla nostra cucina con carni selezionate. I nostri chef li preparano freschi ogni giorno per un piatto goloso e personalizzabile secondo i vostri gusti. Anche il "bun", il pane, a lunga lievitazione, è fatto in casa.

100x100 Beef Burger con Patate fritte Puro manzo, Fontina Valdostana, lattuga, pomodoro	14 €
Perché Burger con Patate fritte Manzo e Maiale, Fontina Valdostana, lattuga, pomodoro	12 €
Chicken Burger con Patate fritte Pollo della corte trevigiana, Fontina Valdostana, lattuga, pomodoro	11 €
Vegetariano con Patate fritte Tofu, Verdure miste grigliate, Fontina Valdostana, lattuga, pomodoro	10 €

Tutti i piatti sono accompagnati dalla nostra maionese e dal nostro "checciap".

Ingredienti in aggiunta per creare il tuo hamburger:

Radicchio ai ferri	1 €
Bacon Tostato	1 €
Peperoni grigliati	1 €
Cetrioli sott'aceto	1 €
Gorgonzola	1 €



la Pizza...con “il ristorante sopra”

Da un paziente lavoro di ricerca abbiamo creato una pizza completamente diversa dalle altre per tre motivi:

1. *Non abbiamo fretta.* Un sapiente impasto di farine macinate a pietra lievita in modo naturale per 30 ore.

2. *Sposiamo Salute e Sapore.* Il risultato è una pizza alta, croccante all'esterno, soffice dentro e facilmente digeribile.

3. *Non badiamo a spese.* Usiamo gli stessi ingredienti di qualità scrupolosamente scelti per i piatti del nostro Ristorante.

Ecco alcune delle materie prime di qualità utilizzate:

Farina “Petra 3” del molino Quaglia di Vighizzolo d’Este

Pomodori Pelati “Pomilia” di Nocera Superiore, Salerno

Stracciatella di Mozzarella del Caseificio Zanchetta di Casale sul Sile

Bufala Campana della Società Agricola Anteo di Castrocelo

Scamorza affumicata del Caseificio Reginella di Sulmona

Prosciutto di Parma artigianale di Casella Sergio affinato 24 mesi

Sopressa del Salumificio Lovison di Spilimbergo

Gorgonzola dop prodotto da Carozzi Formaggi di Pasturo, Lecco

Pizza e Vino: Perché non provare?

Quando si parla di pizza, di solito si pensa alla birra. Ma se la pizza non è la solita pizza...? La nostra è talmente “diversa” che può andare fuori dalle regole e “sposare” il vino creando abbinamenti molto raffinati. Fatevi consigliare dal nostro Sommelier Mauro.



facciamo poche pizze: le migliori (e solo alla sera...)

pizze di Terra

“CLASSICA MARGHERITA” con Pomodoro “Pomilia” e Stracciatella di Mozzarella	€ 8
“BUFALA” con Pomodoro “Pomilia”, Mozzarella di Bufala campana, Pomodorini e Basilico	€ 11
“VEGETARIANA” con Pomodoro “Pomilia”, Verdure grigliate e Scamorza affumicata “Reginella”	€ 10
“RADICCHIO” con Radicchio di Treviso, Gorgonzola e Stracciatella di Mozzarella (bianca)	€ 12
“COTTO ALLA BRACE” con il nostro Prosciutto Cotto alla brace, Brie, Pomodorini e Stracciatella di Mozzarella (bianca)	€ 12
“BOSCO” con Funghi freschi, Salsiccia e Fonduta di Ubriaco (bianca)	€ 13
“COSTICINE PICCANTI...O NO?” con Pomodoro “Pomilia”, Stracciatella di Mozzarella e Costicine di Maiale	€ 14
“CARCIOFI” con Carciofi freschi trifolati, Sopressa di Lovison, e Stracciatella di Mozzarella (bianca)	€ 13

pizze di Mare

“CALAMARI IN SALSA” Calamari con salsa alle Acciughe, Stracciatella di Mozzarella e Pomodorini	€ 14
“SICILIANA” con Prosciutto di Tonno, Olive nere Taggiasche, Capperi, Pomodorini e Stracciatella di Mozzarella (bianca)	€ 15
“BACCALA” con Baccalà alla Vicentina,, Stracciatella di Mozzarella e Pomodorini	€ 15
Aggiunta ingredienti	€2
Servizio Acqua “Metrizero” Perché 75 cl	€1,5
Acqua Minerale Surgiva 100 cl	€2,5
Pane e coperto	€2

