

## MENÙ »I SAPORI DI DICEMBRE»

### ANTIPASTI

- *Flan del fiore rosso su crema di Piave stravecchio, cavolfiori e radicchio in agrodolce* <sup>1, 3, 7, 12</sup> **10 €**
- *Né cruda né cotta - tartare di manzo (scottata con maionese alla senape, giardinetto di ortaggi tiepidi e caviale di aceto balsamico)* <sup>1, 3, 4, 10, 12</sup> **12 €**
- *Uovo croccante con crema di cavolfiore arrostito, spuma di patate e semi di girasole* <sup>1, 3, 7</sup> **11 €**

### PRIMI PIATTI

- *Tagliatelle all'uovo con ragù nostrano di carne* <sup>1, 3</sup> **12 €**
- *Lasagne al radicchio di Treviso, con scamorza affumicata, speck e noci* <sup>1, 3, 7, 8</sup> **13 €**
- *Pasta e fagioli della nonna alla trevigiana, con radicchio fresco e aceto balsamico* <sup>1, 12</sup> **12 €**

### SECONDI

- *Scapino di manzo brasato al vino rosso con polenta e radicchio scottato* <sup>12</sup> **15 €**
- *Musetto veneto con blinis di patate e note di lenticchie, verze e raffano* **14 €**
- *Humus di ceci con frittelle di verdure e i nostri ortaggi al forno* <sup>11, 12</sup> **13 €**
- *I NOSTRI CONTORNI DALL'ORTO (secondo disponibilità stagionale)* **4 - 6 €**
  - Patate e zucca al forno*
  - Radicchio stufato al merlot della casa* <sup>12</sup>
  - Cavolo-cappuccio bicolore al forno*
  - Insalata di radicchio con dressing di senape* <sup>10</sup>

**Coperto: 2,00€**

#### Allergeni:

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi



### ORTAGGIO DEL MESE - IL RADICCHIO -

Il radicchio rosso di Treviso arriva da noi nel XVII, portato probabilmente dai monaci che coltivavano piante officinali. Deve la sua unicità alle acque delle risorgive locali: qui, grazie a questa particolare presenza, dopo essere stato raccolto, vive una seconda fioritura che lo rende dolce, croccante e irripetibile. Un prodotto della nostra terra, frutto di tradizione e passione contadina, protagonista di questo menù.

### RADICCHIO d'AUTORE

*(menù disponibile solo per l'intero tavolo)*

#### Entrée

*Frittelle di radicchio in tempura* <sup>1, 3, 7</sup>

#### Antipasto

*Flan del fiore rosso su crema di Piave stravecchio, cavolfiori e radicchio in agrodolce* <sup>1, 3, 7, 12</sup>

#### Bis di primi

*Lasagne al radicchio di Treviso, con scamorza affumicata, speck e noci*

*Risotto al radicchio*

#### Secondo

*Medaglione di coniglio su crema di patate e radicchio* <sup>12</sup>

**34 €**

Esclusi coperto, dolci e bevande

### MENU' BAMBINI fino ai 10 anni

**17 €**

- *Pasta al ragù* <sup>1, 3</sup>
- *Polpette di carne e patate al forno* <sup>1, 3</sup>



I prodotti che degustate qui al Giardino Segreto sono di nostra produzione, abbinati a prodotti di aziende agricole da noi selezionate