

MENÙ »I SAPORI D'INVERNO»

ANTIPASTI

- *Flan di radicchio* **10 €**
con cavolfiori misti ripassati su crema di Piave stravecchio ^{7,3,1}
- *Né cruda né cotta* **12 €**
Tartare di manzo (scottata con maionese alla senape, giardinetto di ortaggi tiepidi e caviale di aceto balsamico) ^{1,3,4, 10,12}
- *Salamella di corte* **11 €**
con spuma di polenta e salvia croccante

PRIMI PIATTI

- *Tagliatelle all'uovo con crema di cavolo arrostito e cappuccio viola* ^{1,3} **12 €**
- *Crespelle di stagione con speck, radicchio e noci* ^{1, 3, 7, 8} **13 €**
- *Pasta e fagioli della nonna, con «ciccioli» di maialino* ^{1, 12} **12 €**

SECONDI

- *Scapino di manzo brasato al vino rosso con spuma di polenta e radicchio scottato* ¹² **15 €**
- *Tagliata di pollo CBT al timo, con crema di patate e rosette di broccolo* **14 €**
- *Humus di ceci con frittelle di verdure e i nostri ortaggi al forno* ^{11, 12} **12 €**
- **I NOSTRI CONTORNI DALL'ORTO** **4 6 €**
(secondo disponibilità stagionale)
Patate e zucca al forno
Radicchio stufato al merlot della casa
Cavolo-cappuccio bicolore al forno
Finocchio stufato e gratinato
Funghi

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 ^{1,3,7}

Antipasto

Flan del fiore rosso su crema di Piave stravecchio e radicchio di Treviso in agrodolce ^{1, 3, 7, 12}

Bis di primi

Crespelle di stagione con speck, radicchio e noci ^{1, 3, 7, 8}

Risotto al radicchio di Treviso con fonduta delicata di formaggi nostrani e cappuccio viola ⁷

Secondo

Rollè di pollo ripieno di radicchio, con salsa al vino rosso, spuma di polenta e zucca al forno ¹²

34 €

Esclusi coperto, dolci e bevande

MENU' BAMBINI *fino ai 10 anni* **17 €**

- *Pasta al ragù* ^{1, 3}
- *Polpette di carne e patate al forno* ^{1, 3}



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

Si avvisa che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo servizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si avvisa, altresì, che gli alimenti possono aver subito un trattamento di abbattitura e conservazione o possono essere stati trattati e congelati.