GIARDINO
SEGRETO
AGRITURISMO

menu

NOVEMBRE
DICEMBRE

Il gusto della stagione

Antipasti

Il menu di Novembre-Dicembre

Trilogia del Fiore Rosso — € 12
Flan di radicchio, latte di mandorla,
uva fragola, radicchio croccante,
radicchio brasato

Uovo croccante, crema di cavolfiore — € 12
spuma di patate, semi di girasole

Gallina rossa in delicato saor, — € 13
verdure in agrodolce della casa

Primi

Il menu di Novembre-Dicembre

Tagliatelle cavolfiore	€ 12
Gnocchi di patate fatti in casa, ragù di faraona	€ 14
Pasta e fagioli alla trevigiana, radicchio fresco e aceto balsamico	€ 12
Lasagnetta «Giardino Segreto», verdure dell'orto, scamorza affumicata, noci	€ 14

Secondi

Il menu di Novembre-Dicembre

Scapino di manzo brasato
al vino rosso, crostino di polenta,
radicchio stufato — € 16

Rotolo di faraona farcito,
finocchio croccante, blinis di patate — € 19

Humus di ceci, radicchio croccante,
ortaggi al forno — € 14

Cotechino veneto con blinis di patate,
note di lenticchie, verze, raffano — € 15

Contorni dall'orto — € 5-6

(secondo disponibilità stagionale)

Patate al forno
Verdure cotte miste
Insalata di radicchio con dressing di senape
Insalata di finocchio, arance, olive taggiasche

Menù “Percorso”

Il menu di Novembre-Dicembre

Un percorso attraverso l’orto
e la cucina del Giardino Segreto

€ 49

Entrèe a fantasia dello chef

Degustazione di

Due antipasti a scelta

Un primo a scelta

Risotto Carnaroli Isola della Scala
al radicchio rosso di Treviso

Un secondo a scelta (se faraona + 2€)

Dolcetti della casa

- Incluso coperto e una bottiglia di vino della casa ogni quattro persone
- Tutto il tavolo dovrà scegliere le stesse portate
  (ad eccezione di allergici, intolleranti, vegetariani, vegani)
- Non divisibile tra due persone

Prenota ora +39 333.8040616