IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

MENU

PER COMINCIARE

*Degustazione di mare con tartara di calamaro, scampi marinato al lime e ostrica dalla foce del Pò (2, 4, 7, 14)	€ 28,00
Moscardino alla brace con broccolo fiolaro e bagna cauda (4, 7, 9, 14)	€ 24,00
Granseola al vapore sfoglia di polenta, caviale "Baerìì Kala" (2, 4, 6)	€ 32,00
Prosciutto crudo di "Sant'Ilario" 40/45 mesi con focaccia croccante e verdure dell'orto in agrodolce (1, 9)	€ 24,00
Battuta a coltello di Fassona selezione "Cazzamali", e radicchio di Treviso tardivo con salsa di acciughe, capperi, olio E.V.O. e profumo d'aglio (1, 4)	€ 24,00
Uovo di montagna in camicia con spuma di funghi porcini, croccante di pane, guanciale di Wagyu e polvere di barbabietola (1, 3, 5, 7, 8)	€ 20,00
Zuppa di fagioli borlotti freschi con chips di zucca violina e pane carasau (1, 9)	€ 18,00

PASTA ARTIGIANALE

Paccheri all'uovo e plancton con ragù di mare (1, 2, 3, 4, 9, 14)	€ 24,00
Trilogia di ravioli ai crostacei con salsa allo zafferano del Veneto e uva di mare (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10)	€ 24,00
Tagliolini al burro affumicato e tartufo stagionale (1, 3, 7)	€ 37,00
Gnocchi di patate farciti con radicchio di Treviso tardivo su crema di zucca, fonduta di Monte Veronese di Allevo e aceto balsamico (1, 3, 6)	€ 24,00
Cappelletti alla carne di Wagyu con demi-glace aromatica (1, 3, 6,)	€ 24,00

COTTO ALLA BRACE

Polpo alla brace su spuma di patate all'aglio nero, polvere di cappero e umami di pomodorini (7, 9, 12, 14).	€ 28,00
Trancio di ombrina o pescato dell'Adriatico alla brace, spuma di cavolo riccio con millefoglie di patate, salsa fresca e uova di salmone (4, 7).	€ 34,00
Faraona selezione "Laura Peri" arrosta alle bacche aromatiche, purea di patate e castagne con verdure di stagione in saor (9).	€ 35,00
Polpettine di fagioli borlotti al curry con dragoncello e broccoli verdi (1, 3, 5).	€ 22,00
Filetto di Fassona piemontese selezione "Cazzamali" con salsa alla senape e verdure alla brace (200g) (7, 9, 10).	€ 35,00
Ribeye di Wagyu Juku (vacca vecchia) e verdure con glassa del suo fondo (140g) (6, 9).	€ 50,00
Fiorentina di costata/filetto (in base alla disponibilità) di Chianina "macelleria Fracassi" con verdure alla brace (6, 9).	€ 9 HG
Degustazione di mini burgers di Chianina "macelleria Fracassi" e Fassona "selezione Cazzamali" con chips di platano e salsa maionese al rosmarino (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11).	€ 30,00

Coperto e cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale € 4,00

*"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004"

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, sarà possibile consultare l'apposita documentario qualora richiesta.

N.B. In our dishes there may be some products considered for some ALLERGENS.
This presence is possibly signaled for each dish by means of numbers which refer to the list published below.
If you are subject to any food allergies, we kindly ask you to always inform our service staff in any case.

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

1 - glutine/gluten, 2 – crostacei/crustacés/crustacean, 3 – uova/oeufs/egg, 4 – pesce/poisson/fish, 5 – arachidi/arachides/peanuts, 6 – soia/soja/soy, 7 – lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 – sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard, 11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 – lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfis