



Antipasti

Fritto di fiori di zucca e primizie di stagione croccanti ♡

Mezza porzione € 13,00

Porzione intera € 20,00

Prosciutto crudo di San Daniele (18 mesi)

Mezza porzione € 15,00

Porzione intera € 21,00

Insalatina di speck d'anatra con misticanza e ristretto al balsamico

€ 18,00

Spuma di patate con le "secoe", le polpettine in umido piccanti o funghi di bosco

Mezza porzione € 12,00

Porzione intera € 18,00

Tartare di Bianca Piemontese

(180 grammi)

€ 29,00

Porzione extra di Tartufo Bianco - € 5,00 al grammo

Extra White Truffle - € 5,00 per gram

♡ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%



"S-ciosi" gratinati nel loro guscio

€ 21,00

Selezione di "botoi" e fondi di carciofo in "tecia" ♡

€ 20,00

Flan di radicchio rosso di Treviso IGP su fonduta di Parmigiano

€ 19,00

Mozzarella di bufala con pomodorini e olive taggiasche

€ 19,00

Insalata d'Autunno

Con misticanza, pomodorini, mela Granny Smith, noci, Parmigiano Reggiano e ristretto al balsamico

€ 15,00

Porzione extra di Tartufo Bianco - € 5,00 al grammo

Extra White Truffle - € 5,00 per gram

♡ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%



Primi Piatti

*Ravioli soffici con spinacine e ricotta d'alpeggio
su battuto di verdure e salvia*

Mezza porzione € 15,00

Porzione intera € 23,00

Cannelloni con ragù di vitello e funghi selvatici

Mezza porzione € 16,00

Porzione intera € 23,00

Spaghetti "alla chitarra" con pomodoro fresco e basilico ♡

Mezza porzione € 12,00

Porzione intera € 19,00

Pappardelle fatte in casa con le polpettine in umido piccanti

Mezza porzione € 13,00

Porzione intera € 20,00

Tagliolini con funghi porcini e prosciutto San Daniele croccante
€ 20,00

♡ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%



Raviolini ripieni di carni bianche con salsa al tartufo nero pregiato

Mezza porzione € 20,00

Porzione intera € 28,00

Crema di zucca marina DOP con mandorle tostate ♥

€ 18,00

Spaghetti alla carbonara "rivisitata" dallo Chef

Mezza porzione € 15,00

Porzione intera € 20,00

Gnocchi ripieni di Parmigiano Reggiano con ragù di Masorino

€ 25,00

Pasta e fagioli alla "Veneta"

€ 18,00

Risotto "Ai Gondolieri" Antica Ricetta Veneziana

(min. 2 persone)

€ 23,00 p.p.

Porzione extra di Tartufo Bianco - € 5,00 al grammo

Extra White Truffle - € 5,00 per gram

♥ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%



Carni e Verdure

Costicine di agnello alla Milanese con radicchio rosso di Treviso in tempura
€ 29,00 p.p.

Morbido di vitello con salsa al dragoncello su patate soffici all'olio evo
Mezza porzione € 15,00
Porzione intera € 27,00

Scaloppine di vitello al Marsala con spinaci saltati
Mezza porzione € 18,00
Porzione intera € 29,00

Fettine di fegato di vitello alla Veneziana con polentina morbida
Mezza porzione € 14,00
Porzione intera € 24,00

Petto d'anatra al Valpolicella
con cipolline borettane in agrodolce e patate soffici
€ 27,00

Bocconcini di filetto di maiale con salsa al gorgonzola e peperonata
€ 32,00

Porzione extra di Tartufo Bianco - € 5,00 al grammo

Extra White Truffle - € 5,00 per gram



Filetto di manzo al Barolo e porcini con tortino di patate

Mezza porzione € 19,00

Porzione intera € 35,00

VEG Hamburger ♥

(Hamburger di farro e ceci, pomodoro, lattuga e patate fritte)

€ 20,00

Filetto di vitello alla "Rossini" con spuma di patate

Mezza porzione € 20,00

Porzione intera € 36,00

Chateaubriand guarnito con patate, spinaci e verdurine di stagione

servito con salsa Bernese (minimo 2 persone)

€ 40,00 p.p.

Giardinetto di verdure al vapore

€ 11,00

Patate al forno

€ 10,00

Insalata mista di stagione

€ 10,00

♥ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*

Coperto € 5,00 p.p. - Servizio 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine



I Dolci

Millefoglie croccante alle fragole

Tiramisù Classico

Mousse al cioccolato 72% su terra di cacao

Zuppetta ai frutti di bosco caldi con gelato alla vaniglia

Crema Caramel Classico

€ 13,00

Ananas al naturale ♥

€ 12,00

*La nostra selezione di formaggi con mostarde e confetture servite
con un calice di vino passito*

€ 18,00

Coperto € 5,00 p.p.

Servizio 10%

♥ Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale



Menu Degustazione

Fritto di fiori di zucca e primizie di stagione croccanti ♡

Insalatina tiepida di speck d'anatra con misticanza

Spuma di patate con i funghi di bosco

Crema di zucca marina DOP con mandorle tostate ♡

Risotto "Ai Gondolieri" (Antica ricetta Veneziana)

*Morbido di vitello con salsa al dragoncello su schiacciata
di patate all'olio extra vergine di oliva*

Zuppetta ai frutti di bosco caldi con gelato alla vaniglia

Caffè servito con la piccola pasticceria

€ 65,00 p.p. (minimo 2 persone)

Coperto e servizio inclusi

Bevande escluse

****Porzione extra di Tartufo Bianco - € 5,00 al grammo****

Extra White Truffle - € 5,00 per gram

♡ *Piatti Vegani - Privi di ingredienti di origine animale*