



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

♥ *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

Prosciutto cotto alla brace con senape in grani e rafano fresco

Mezza porzione € 13,00

Porzione intera € 19,00

Insalata d'Inverno

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

€ 15,00

♥ *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.

 *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

Involtino di faraona e verdurine con purea di zucca e mosto cotto
€ 29,00



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

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