

Tavernetta al Tiglio d'Oro



Antipasti

Tortino al radicchio su crema di cavolfiore con chips di topinambur e riduzione di brandy

Radicchio soufflé served on a cauliflower cream, topped with Jerusalem artichokes chips and Brandy sauce

8.00€

Lumache alla bourguignonne

Snails a la bourguignonne

9.00€

Fondo di carciofo con crema di caprino e croccante di speck

Artichokes served with goat's cheese and crispy cured smoked ham

7.00€

Tagliere di affettati con radicchio di Treviso marinato al ginepro

Mixed cured meat served with marinated radicchio

10.00€

Crema di cannellini con capesante al lime e cavolo nero

Cannellini bean cream served with lime scallops and cavolo nero

9.00€

Tartare di manzo con lardo di colonnata, noci e miele

Fillet of beef tartare served with Lard from Colonnata, honey and walnuts

15.00€

Primi piatti

Ravioli al brasato con fondo bruno

Ravioli stuffed with braised pork cheeks and served with jus

9,00€

Gnocchi di zucca con burro fuso e ricotta affumicata

Butternut squash gnocchi served with grated smoked ricotta

7,00€

Maltagliati all'amatriciana

Homemade maltagliati pasta served with Amatriciana sauce

8,00€

Tagliatelle con cime di broccoli verdi e gamberi

Home made tagliatelle pasta served with broccoli and shrimps

8,00€

Tortellini in brodo

Hand made tortellini served with meat broth

9,00€

Risotto al radicchio di Treviso (min. 2 persone)

Risotto with radicchio

8,00

Secondi

Filetto all' aceto balsamico con cipolle caramellate
Fillet of Beef in a balsamic vinegar jus served with caramelised onions
€22,00

Guancietta di maiale brasata con polenta
Braised pork cheeks served with polenta
€12,00

Tagliata di manzo con radicchio di Treviso ai ferri
Sirloin of beef served with chargrilled radicchio
€15,00

Milanese di vitello con patate fritte con buccia
Veal schnitzel served with chips
€15,00

Filetto di orata in padella con tortino di patate e salsa al limone
Panfried seabream fillet served with potato stack and lemon sauce
€15,00

Baccalà alla vicentina
Traditional cod a la vicentina served with polenta
€15,00

Tartare di filetto di manzo con tuorlo d'uovo, senape, olio evo e battuto di scalogno e capperi
Fillet of beef tartare served with egg yolk, mustard, olive oil, diced shallots and capers
€25,00

Verdure a buffet € secondo quantità
Vegetables buffet € depends on the portion