

Becelessi

Antipasti / Starters € 16

el formaj del Grappa

Mousse di formaggi tipici della fascia pedemontana tra cui il Morlacco ed il Bastardo, accompagnati da un pò di buccia di limone, qualche fogliolina di timo, un pizzico di meringa e dell'olio alla menta.

local cheeses mousse with meringue , thyme, lemon and mint (gluten free)

Insalata coe Capelonghe

Cannolicchi cotti alla brace di legna, sgucciati e serviti in un'insalata di Songino con Asparagi verdi, foglie di Silene ed olio al limone

Razor clams salade with asparagus and silene (gluten free - dairy free)

Bacalà

Bacalà mantecato alla veneziana accompagnato da una purea di carote novelle, qualche capperò dissalato e una piccola grattugiata di buccia di limone

Asolo's creamy bacalà with carrot, lemon and capers (gluten free - dairy free)

Ovi e Sparasi

Uova sode montate all'olio di oliva e servite con punte di Asparagi bianchi conditi con del burro sciolto all'erba Orsina

White asparagus with eggs mousse and butter (gluten free - dairy free)

Asolo spriss Panoramico €5

Recantina Asolana spumante con un goccio di acqua brillante di Recoaro.

Recantina rosè brut and tonic water

Menestre sute e paste conse

Primi piatti / First courses € 16

Rufioj coi erbassi

Tortello ripieno di ricotta ed erbacce della pedemontana (ortiche, menta selvatica, erbe spontanee).

Homemade ravioli with ricotta cheese and nettles

Minestron de primavera

Minestrone primaverile con Asparagi, piselli, e qualche primizia dell'orto

Spring soup with asparagus, peas and wild herbs (gluten free - dairy free)

Macaroni coi Sparasi e sciopet

Gnocchi di polenta e semolino arrostiti

serviti con un sugo di Asparagi verdi e foglie di Silene

Polenta and semolino gnocchi with asparagus and Silene

Paparele in tocio de faraona

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo fatte in casa e tagliate al coltello

servite con un ragù di gallina faraona

Home made tagliatelle with guinea fowl ragù

Se no ti pol magnar colcossa fane saver

Tutto quello che prepariamo viene cotto in una stufa a legna, pertanto non riusciamo a garantire zone di cottura separate. In caso di particolari esigenze alimentari vi preghiamo di consultare il libro degli allergeni o di riferire al personale di sala eventuali allergie in quanto nella descrizione dei piatti non sono presenti tutti gli ingredienti utilizzati nella ricetta.

In case of food allergies or intolerances please inform the staff

Pesse e carni roste

Secondi / Main courses € 22

Bacalà a la Vicentina

Bacalà cotto nel latte con acciughe e prezzemolo
accompagnato da polenta abbrustolita sulla stufa a legna
Cod fish vicentina style with polenta (gluten free)

Figà coe zeole

Fettine sottili di fegato di Vitello con cipolla
rosolate in un padellino di ferro e servite a cottura media
Veal liver roasted with onion (gluten free)

Faraona rosta

Petto o coscia di gallina faraona cotta nel forno della stufa a legna
ed accompagnata da polenta fritta
Roasted guinea fowl with Fried polenta (gluten free - dairy free)

Fileto soe bronse

Filetto di scottona irlandese cotto sulle braci prelevate dalla stufa a legna
e servito con patate al forno. 28€

Charcoal grilled Tenderloin with potatoes (gluten free - dairy free)

Un poca de verdura

Piatto piccolo di verdure cotte o crude € 6

Piatto grande di verdure cotte o crude € 12

vegetable (gluten free - dairy free)

Dolsi e Dolseti

Dolci/ Desserts €7

La Sfoiada coa crema

Millefoglie composta al momento con una sfoglia fragrante fatta in casa e farcita con crema pasticcera al leggero sentore di marsala.

Millefeuille cake with custard, family recipe

Vaka Mora

La versione al cioccolato della nostra millefoglie con sfoglia al cacao e crema al cioccolato fondente 70%. Tocco finale del caramello salato.

Millefeuille cake with chocolate cream and salted caramel

el Tiramesù

Tiramisù molto cremoso preparato al momento

Very creamy Tiramisù our way (on demand gluten free)

Spumilia coe fragole

Come un semifreddo ma preparata al momento con meringa a pezzettoni, crema pasticcera e servita con panna e fragole fresche.

Meringue with cream, custard cream and fresh strawberries (gluten free - dairy free)

Zaeti

Biscotti tipici veneziani con farina di polenta e uvetta, accompagnati da una crema al mascarpone

Homemade Venezia's style traditional bisquits with raisins served with Mascarpone cream

“Torchiato di Fregona” 2015

(vino dolce ottenuto da glera, verdiso e boschera) 8€

Cantina produttori Fregona in Fregona a 40 km

Un biccer de vin

Vini al calice / Suggestion by the glass

Prosecco "Rosaceo"

(Prosecco rosè 70% Glera 30% Recantina)

Azienda Agricola Caterina Orso a Boccadiserra a 5 km

4

"Costa degli Angeli" 2022

(vino bianco da uve Incrocio Manzoni)

Azienda agricola Case Paolin a 15 km

4

"Vespaiolo" 2020

(vino bianco da uve Vespaiola)

Fattoria sociale La Costa a Sarcedo 32 Km

5

"Diletto" 2019

(vino bianco da uve Garganega)

azienda agricola Nevio Scala in Saline a 60 Km

5

"Friulano" 2022

(vino bianco da uve tocai)

Ronco Blanchis a Mossa GO 156 Km

6

"Parterra" 2021

(vino rosato da uve Merlot)

Ida Agnoletti in Selva del Montello a 18km

5

Recantina Asolana "Vicinale" 2022

(vino rosso da uve autoctone di Recantina)

Azienda Agricola Caterina Orso a Boccadiserra a 5 km

4

"Cabernet Sauvignon" 2021

(vino rosso da uve Cabernet sauvignon)

Ida Agnoletti in Selva del Montello a 18km

6

"Falconera 2020

(vino rosso da uve Merlot)

Loredan Gasparini in Venegazzù, Treviso a 15 km

6

Valpolicella "San Giorgio alto" 2017

(vino rosso da uve Corvina, rondinella , molinara)

Monte dall'Ora, San Pietro in Cariano, Verona a 65 km

10

Caffè de Moka

2

Caffè di Moka "Delirio" torrefazione Manifattura Caffè - Verona

Our coffee is made with the moka pot

NON ABBIAMO LA MACCHINA PER ESPRESSO

Acqua del Schievenin

2

Acqua Microfiltrata fonte Schievenin

Micro-filtered water

Parecio Servizio e Coperto Cover.

3