



*menu di Stagione  
...a km 0*

# Menu di stagione

## Antipasti

Tartar di tonno rosso servita in contrasto di lime e scaglie di cocco

Insalatina di riso venere ,verdure fresche e code di gambero al vapore

Millefoglie di melanzana , erbe profumate e Padano

Simposio di robiola bufalina , primizia di asparagi , cumo e carletti

Manzo marinato servito su misticanza di primavera e carpaccio di pompelmo rosa

-

## Primi piatti

Tagliolini all'uovo conditi con intingolo di olive taggiasche e filetti di triglia dorati all'olio del Garda

I nostri spaghetti con vongole "pevarase" su morbido di asparagi d'acqua termale

Tortelli farciti di pecorino stagionato serviti alla moda impressionista con mandorle e Morlacco

Gnocchetti di patata conditi con battuto di coniglio nostrano e timo novello

Risotto mantecato con primizia di ortiche e Casatella trevigiana Dop ( minimo 2 persone)

-

- pag. 1 -

## *Secondi piatti ...dalla cucina*

Rombo al forno con patatelle e asparagi di Pernubia (min. 2 pax)

Filetto di manzo servito alla senape Antica con fiore di carciofo

-

## *.... la tipicità del Tamburello allo spiedo a km 0*

Spalla di vitello in lunga cottura

Contro filetto di sorana

Prosciutto al fieno

La carellata delle tre carni allo spiedo

-

## *... la tipicità alla griglia a km 0*

Fiorentina di manzo a km0 ( di 1 kg circa )

Costata di manzo a km0 (di 6 etti circa )

Tagliata di manzo nostrano a km0

Salsicce nostrane oppure costine nostrane o pollo ruspante

La nostra grigliata di carne ( pollo , costine e salsiccia )

-

## *Contorni*

Spadellata di verdure

Patatelle al rosmarino

Carciofi alla brace

Insalate fresche

-

## *Dolci*

Dolci di stagione dalla nostra Pasticceria

*Gentili Ospiti la nostra è una cucina Tipica con materie prime a km0,  
che rispetta la natura, le stagioni ed il nostro territorio.*

- pag. 2 -