



Antipasti

Flan di zucca con crema di nocciola e Trentingrana 7-8	€ 17,00
Strudel di radicchio di Treviso con pinoli e fonduta di Parmigiano Reggiano 1-3-8-7	€ 17,00
Tartare di manzo con radicchio di Treviso in agrodolce e senape Dijon 10	€ 19,00
Carpaccio di salmone marinato con insalatina di finocchio e arance 4	€ 19,00
Capasante con spuma ai porcini e biscotto salato 4-7-14	€ 21,00

Primi Piatti

Zuppa d'orzo alla trentina con speck essiccato 1-9	€ 17,00
Ravioli ripieni di zucca con burro al timo e ricottina affumicata 1-3-7	€ 17,00
Sopa coada da tradizione trevigiana 1-7-9-12	€ 18,00
Tagliatelle di grano saraceno con ragù di cervo e ribes 1-3-9-12	€ 19,00
Risotto con radicchio di Treviso IGP e scampetti (min. 2 pax) 2-4-7-9-12	€ 21,00

Secondi Piatti

Burger di zucca con misticanza e maionese all'erba cipollina 1-3-7-10	€ 18,00
Lingotto di manzo al vino rosso con radicchio alla griglia 9-12	€ 26,00
Coscia d'oca con purea di sedano rapa e verdura cotta 9-12	€ 27,00
Trancio di salmone con patate al rosmarino e broccoli al vapore 4	€ 24,00
Sogliola alla griglia con patate al naturale e cavoletti di Bruxelles 4	€ 27,00

Dessert

Tiramisù Relais Monaco 1-3-7	€ 8,00
Il nostro giardinetto d'autunno 1-3-7-8	€ 8,00
Tarte tatin alle mele con gelato alla vaniglia 1-3-7	€ 8,00
Sacher con confettura di frutti di bosco 1-3-7	€ 8,00
Crêpe Suzette con gelato alla vaniglia 1-3-7-8	€ 12,00
Selezione di formaggi italiani e mostarde 7-8	€ 12,00

Coperto e servizio € 5,00 pp

Per nostre esigenze di produzione, alcuni ingredienti seguono la catena del freddo all'origine.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a bonifica preventiva mediante trattamento, secondo quanto prescritto dalla normativa vigente.

ALLERGENI

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova e derivati 4. Pesce 5. Arachidi e derivati 6. Soia 7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini 14. Molluschi