



Antipasti

La carne cruda del di	15
battuta, tartare e carpaccio (aggiunta 5g tartufo nero 10€)	
Corte	15
misto di cicchetti interpretati da Pietro	
Col cuore	13
prosciutto di cuore, radicchio, Recioto e mandorle	
Uovo morbido	20
spuma di patate, tartufo e nocciole	
Capasanta "gratinata"	17
brodo affumicato, pane croccante e spuma di prezzemolo	
Canoce tiepide	18
carciofi, caviale di nero di seppia	

Primi

Lumaconi con la renga	16
kaffir lime, erbe e salsa pil pil	
Cacio e pepe al camino	12
con guanciale affumicato (aggiunta 5g tartufo nero 10€)	
Bottoni di granchio blu	16
zabaione all'erba cipollina e spinacino	
Risotto	15
midollo, carciofi e olive infornate (minimo per due persone)	
Pasta e fagioli	16
garusoli e curry di corte	
Gnocchi di patate	16
ripieni di Monte Veronese, sedano rapa e aceto di more	

Secondi

Selezione Wagyu	
costata Wagyu italiano Ca' Negra incrocio	all'etto 10
costata Wagyu italiano Ca' Negra full blood	all'etto 17
bistecca Wagyu giapponese Tajima (marezzatura A5)	all'etto 30
carpaccio nel sasso: fettine di Wagyu Ca' Negra (250g) da adagiare sul sasso del Piave caldo	
Consigliato come antipasto per due persone	60
Costata	all'etto 6,5 / 9
selezione Due Pioppi (Angus)	all'etto 6,5
selezione Damini (Limousine)	all'etto 9
selezione Spagnola (Rubia Gallega)	all'etto 9
Fiorentina	all'etto 7 / 8
selezione Due Pioppi (Angus)	all'etto 7,5
Tagliata del bechèr	22
Bisato sull'ara	24
alloro, polenta e insalatina del contadino all'aceto	
Sogliola	24
bieta, bisi e hummus all'aglio nero	
Pluma di maiale iberico	24
scalogno alla birra, miele e caffè	
Contorni dei contadini	8
dai nostri orti, Cavallino e sant'Erasmus	
Purè al tartufo	10
Menu degustazione	65
sei portate alla cieca, coperto incluso, per tutto il tavolo	
- con abbinamento vini, 4 calici	95

Coperto e pane	3,5
cotto in forno a legna con impasto di semola Senatore Cappelli e lievito madre	

Dessert

Zuppa inglese	9
crema al cioccolato, crema inglese e alchermes	
Zonclada	9
dolce tipico di Treviso a base di polenta, ricotta e uvetta	
Tiramesù	8
non il solito	
Cappuccino	9
gelato al caffè, nocciola e spuma calda di latte	
Caigo	9
cremoso di banana alla vaniglia, terra di cacao e anacardi, mela cotta e datteri	

Vini e Liquori

Dindarello Maculan 2020	4
Recioto Farina 2021	5
Torcolato Maculan 2021	6
Sauternes Chateau Piada 2016	7
Pedro Ximénez Alvear Solera 1927	8
Friulano Passito Moschioni	10
Grappe e distillati	5/12
Whisky e rum	8/15

Selezione caffè

Espresso Giada Selection Oro	2
Miscela di caffè con alta percentuale di Arabica	
Espresso Giada Jamaica Blue Mountain	8
Caffè di pura Arabica Lavata della piantagione Wallendorf Estate all'altitudine di 2000m	
Espresso Giada Colombia Barrique Rum	8
Caffè varietà Castillo che matura per tre mesi in botti usate per l'invecchiamento del rum	

Le informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono consultabili nel menu dedicato

Alcuni prodotti sono stati surgelati e decongelati rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004 per garantirne la massima salubrità