

Antipasti nostrani

Trittico di salumi:

Brasiola® del Piave,
Fumèra del Piave e Bricola 31®

Sopressa nostrana con polenta

Antipasto di stagione della Fossetta

timballo di verdure

(con asparagi/ radicchio Verdòn di Roncade/ radicchio rosso di Treviso/ funghi/ zucca)

medaglione con melanzane/ peperone e basilico/ formaggi

involtino con radicchio/ asparagi/ melanzane/ peperoni

monelle di carne con polenta

verdure fresche all'agro

Sardine in saor

Tavolozza di formaggi selezionati





I primi piatti della tradizione

Tirache Fossetta con ragù d'anatra tagliato al coltello

Maccheroncini Fossetta con sugo di stagione radicchio, salsiccia e Raboso oppure asparagi e Fumera del Piave® oppure melanzane e pomodoro oppure funghi chiodini e mascarpone

Bigoli Fossetta con sugo di stagione zucca e guanciale oppure radicchio e ricotta affumicata oppure carbonara con asparagi oppure zucchine e fiori di zucca oppure funghi porcini

Tortellini in brodo

Pasta & Fasioi o Radicio & Fasioi coi ciccioli

Risi e tochi

Tutti i mercoledì oppure su prenotazione



Vegetariani

Lasagne al forno con ripieno di stagione (al radicchio rosso tardivo oppure con il radicchio Verdòn di Roncade oppure con asparagi bianchi e verdi oppure con melanzane

di Pesce

Spaghettoni con le vongole

I secondi che fanno storia

Bollito misto di carne servito a carrello (da ottobre a marzo)

Fegato di vitello alla veneziana

Trippa alla parmigiana

Spezzatino di manzo

Faraona con salsa pevarada

alla BRACE (sempre con polenta bianca!)

Grigliata mista di carne

(costicine, salsiccia, pancetta e pollo)

Pollo alla brace

La Braciolona "L'ORIGINALE"

accompagnata da patate e verdure

Tagliata di Manzo e contorni

con burro fuso e rosmarino

con radicchio rosso scottato

con grana e rucola

con lardo e crema di aceto balsamico

con pomodorini al pepe nero

La Superbistecca di manzo flambé (per 2 persone)

Costata di manzo

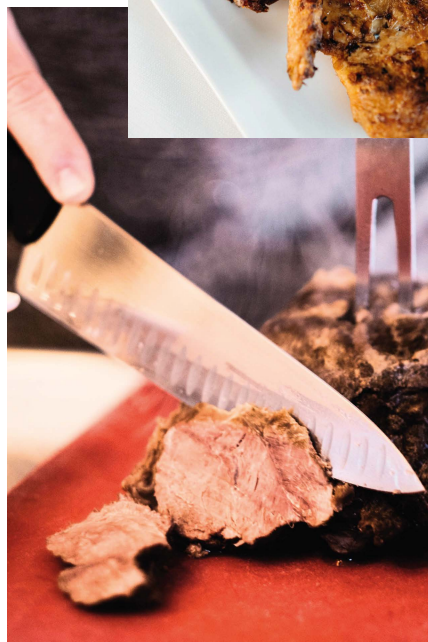
Costata di manzo "Fiorentina"

di Pesce

Orata alla brace

con patate al forno

Frittura mista



Vegetariani

Formaggio di Dobbiaco

cotto in padella

Contorni

Verdura cotta

Fagioli con cipolla

Patate al forno

Purè di patate

Patate fritte

Insalata mista



Dessert

Tiramisù

Tortino al cioccolato servito tiepido con pallina di gelato alla vaniglia

Semifreddo

all'amaretto/ al mandarino/ al torroncino/ ai frutti di stagione

Rotolo crema e frutti di bosco

Salame al cioccolato

Cheesecake

Biscotti e crema pasticcera

Pagnotta del Doge

Tavolozza di formaggi selezionati

Vi ricordiamo i nostri menù speciali...



Menù di magro

Bigoli in salsa, aringa affumicata e baccalà in umido

 Vigilie e festività

Menù con l'oca

Festa di San Martin, l'11 Novembre



Menù a base di radicchio Verdòn di Roncade

 Nel mese di Marzo

Menù a base di primizie veneziane

Carciofo violetto di Sant'Erasmus e asparago bianco

Nel mese di Aprile



La Maialonga

Maratona in 3 serate dedicate alla carne di maiale

 Tra Novembre e Dicembre