

RISTORANTE LA VIGNA

Domenico Longo Chef Executive e il suo team desiderano darVi il benvenuto

SAPORI DI TERRA E MARE

■ ANTIPASTI

Insalata di germogli con mela, rapette rosse, cren e semi di zucca	€ 12,00
Puntarelle e acciughe del Cantabrico con soppressa veneta	€ 12,00
Timballino di zucca mantovana e porcini con salsa al radicchio rosso di Treviso	€ 13,00
Tartare di manzo con crostini	€ 15,00
Baccalà mantecato con polentina morbida	€ 14,00
Cremè brule al gorgonzola con ragù di pere e code di scampi al timo	€ 15,00

■ PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli	€ 12,00
Tortelloni all'emiliana in consommé con coriandoli di verdure	€ 13,00
Lasagnetta gratinata al radicchio rosso di Treviso e salsa alle noci	€ 13,00
Torciglioni trafilati al bronzo con ragù di cinghiale profumati al finocchietto	€ 14,00
Risotto Carnaroli al salmone e vodka con broccoletti e patè di olive (min. 2 pax)	€ 14,00
Paccheri mantecati all'astice e ortaggi	€ 16,00

■ SECONDI PIATTI

Medaglione di lenticchie con cubettata di verdure e crema di carote Vichy	€ 18,00
Punta di vitello brasata con riso pilaff e gremolada	€ 20,00
Burger di manzetta prussiana con frico di patate, pomodorini e insalatina	€ 22,00
Filetto di cervo alle erbe con patate, porcini e purea di mele al vino rosso	€ 25,00
Pescato del giorno con contorni di stagione	da € 6,00/etto

DOLCI TENTAZIONI E FORMAGGI

Biscotto alle mandorle con riso soffiato, vellutata al caramello e salsa al caffè	€ 8,00
Spaghetti-gelato alla vaniglia con radicchio caramellato, amaretti e salsa all'arancia	€ 8,00
Pizza di savoiardi, lampone e cioccolato bianco	€ 8,00
Tiramisù	€ 8,00
Crepes Suzette con gelato alla vaniglia	€ 12,00
Selezione di formaggi del territorio con mostarde fatte in casa	€ 12,00

BUON APPETITO

Coperto e servizio € 4,00

Alcuni piatti possono essere preparati con prodotti surgelati

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie o intolleranze alimentari | La lista delle sostanze allergeniche è disponibile su richiesta