

Ponte Peron

Prima del Primo (o antipasti)

Sarde “in saor” scomposte...
...crema di cipolla rossa e uvetta, pinoli tostati
e olio al prezzemolo

Crema di carote, cioccolato fondente e scorzonera (radice
leggermente amara della famiglia del topinambur e carciofi)

Tartare di manzo (Fassona Piemontese)
Servita con salsa pearà, salsa verde,
cialda di Parmigiano e cipolla in agrodolce

Carpaccio di manzo affumicato con Radicchio di Treviso marinato
e scaglie di formaggio Vezzena

“Orto invernale”...patata viola cotta sotto sale, crema di patata
affumicata, puntarelle con Gorgonzola e scalogno in agrodolce
con tartufo nero

Ponte Peron

Prima del Secondo (o primi)

Risotto ai quattro formaggi

Grana - Roquefort - Caprino fresco - Percorino di grotta

(min. 2 persone e una pazienza di 20 minuti che...vale la pena)

Spaghetto con crema di cime di rapa e speck d'oca affumicato

Gnocchi al nero di seppia, calamari (cotti a bassa temperatura),
carciofi e bisque di gamberi

Pappardelle al ragù di Chianina

(ragù tagliato al coltello)

Ravioli al Radicchio di Treviso

fonduta al Puzzone di Moena e noci

Tagliatelle al Grano Saraceno con olive taggiasche
e sugo del "poeastro in tecia"

Pasta bimbi sughi classici

Ponte Peron

Dopo i primi (o secondi)

I piatti (escluse Guancette e Costate) sono PATATIZZATI, ovvero compresi di patate *

Tagliata di manzo al rosmarino

Filetto Quaranta°

(Filetto cotto a bassa temperatura con ultimo passaggio in griglia)

Tagliata di Filetto al rosmarino e salsa Worcestershire

...i piatti della nostra tradizione

(cotture lente, su “pentoe desmentegae”: i piatti dei nostri nonni)

Gran Bollito Misto & patate lesse prezzemolate

(testina, muscolo, copertina e lingua)

Polenta morbida & “Poeastro in Tecia”

Polenta morbida & Baccalà alla Vicentina

Polenta morbida & Fegato alla Veneziana

*** Quando possibile prediligiamo le Patate Pagnano De.Co**

(Az. Agricola Da Pieron)

Ponte Peron

Dopo le costate (o prima del caffè... o dolci)

Sorbetto al limone

Tiramisù

Frittelle calde con crema alla Guinness

“Ossobuco alla Milanese”

(Mousse al cioccolato bianco e cardamomo, crema inglese allo zafferano, uova di lompo e riso soffiato al fondente)

“Fregoeota” al grano saraceno e frutta secca

(servita con crema inglese al mandarino, composta di radicchio, mela, mandarino e zenzero)

Semifreddo ai frutti di bosco, meringa all'italiana
con crumble di nocciola

Merlino* & scaglie di cioccolato

(*Lagrein raccolto molto maturo e successivamente
fortificato con brandy di oltre 10 anni di Pojer & Sandri)

AMARO AMARICA (erbe infuse in un Single Malt Scotch Whisky Torbato)

Mezz'Amarica (ventidue virgola cinque emme elle)

Un'Amarica (quarantacinque emme elle)

CAPOVILLA DISTILLATI* (ventidue virgola cinque emme elle)

Tabacco

Susine Mirabelle

Grappa di Traminer

Mele Decio di Belfiore

Uva Moscato Fior d'Arancio

Ciliegie Duroni

Uve Moscato Rosa