

Menu Antichi Sapori Di Campagna



Pasta

AL FORNO

Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

Il Dolce

IL TIRAMISÙ DI PASQUA
ACCOMPAGNATO DALLA ADIÈ

Aperitivo Di Benvenuto

FRIVOLEZZE DELLA CASA

Ingredienti Utilizzati

PATATE

VERDURE

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

ANTIPASTO

PESCARÈ

Si Prosegue Con

MILLEFOGLIE DI CRESPELLA AGLI
ASPARAGI E TASTASALE

RISOTTO AL RAGÙ DI CINGHIALE E
PORCINI

Secondo Piatto

ORO JULIENNE DI ASPARAGI, OLIO AL
LIMONE E RIDUZIONE DI ACETO
BALSAMICO

CARPACCIO DI SCOTTONA COTTO A
BASSA TEMPERATURA COSPARSO CON
SCAGLIE DI PIAVE

GALLETTO NOSTRANO CON OSEI
SCAMPAI E PATATE DI MONTAGNA ALLO
SPIEDO

PER INIZIARE

STRUDEL DI CARCIOFI, SALSICCIA E
ASIAGO

PORCHETTA ANTICHI SAPORI CON
INSALATINA CAPRICCIOSA E PETALI DI
GRANA PADANO

BRUSCHETTA DI SOGLIACON CIPOLLA
DI TROPEA, GRANA, ACCIUGHE DEL
CANTABRICO E ANEA NOSTRANA

ASPARAGI GRATINATI CON SOPPRESSA
E CIPOLLA CROCCANTE SU MIMOSA
D'UOVO

Antichi Sapori Di Campagna

Via Fossalunga, 53, 31040 TV,
Italy, TREVIGNANO

Orari di apertura:
Lunedì 10:00-15:00
Martedì 10:00-15:00
Mercoledì 10:00-15:00
Giovedì 10:00-15:00
Venerdì 10:00-15:00
Sabato 10:00-15:00
Domenica 10:00-15:00

Fatto con Piatti

Antichi Sapori Di Campagna		
Asparagi gratinati con soppressa e cipolla croccante su mimosa d'uovo	€ 12,00	
Bruschetta di sogliaco con cipolla di Tropea, grana, acciughe del Cantabrico e anea nostrana	€ 10,00	
Carpaccio di scottona cotto a bassa temperatura cosparso con scaglie di Pieve	€ 12,00	
Galletto nostrano con osei, scampai e patate di montagna allo spiedo	€ 15,00	
Millefoglie di crespella agli asparagi e tastasale	€ 10,00	
Risotto al ragù di cinghiale e porcini	€ 12,00	
Strudel di carciofi, salsiccia e asiago	€ 10,00	
Tiramisù di Pasqua accompagnato dalla Adie	€ 8,00	
Verdure	€ 5,00	
Patate	€ 4,00	