



Ristorante "Il Concerto"

Antipasti

Prosciutto crudo di Sauris con scaglie di Piave stravecchio

Raw ham of Sauris with flakes of mature Piave cheese

Eur. 8,00

Strudel salato di cardi e morlacco con fondente allo zafferano

Salt strudel of cardoons and Morlacco cheese with fondue of saffron sauce

Eur. 8,00

Cotechino in crosta con mostrada di zucca e lenticchie

Crusted cotechino (type of Italian pork sausage) with mustard of pumpkin and lentils

Eur. 8,00

Nido d'anitra speziato su cavolo cappuccio

Spicy duck noodle on white cabbage

Eur. 10,00

Trancetti di aringa sciocca con rucola selvatica e mele verdi

Little slices of insipid herring with wild rucola and green apples

Eur. 8,00

Filettini di sogliola agli agrumi ed erbe fresche

Fillets of sole in a citrus sauce with fresh aromatic herbs

Eur. 10,00

Fogliette di polipo con finocchi e bottarga di muggine

Polyp slices with fennels and mullet botargo

Eur. 10,00



Ristorante "Il Concerto"

Primi Piatti

Rotolino di lasagnetta ripieno con ricotta fresca ed erbe aromatiche

Lasagna rolls filled with fresh ricotta (cheese) and aromatic herbs

Eur. 8,00

Gnocchi alla crema di parmigiano con filangè di cavallo e zucchine

Gnocchi with Parmesan cream and horse filangè and courgettes

Eur. 10,00

Pappardelle fatte in casa al ragù di cervo sfumato al gin

Home-made "pappardelle" (kind of lasagne) with deer ragout flavoured with gin

Eur. 10,00

Zuppa di verdure con crostini di pane all'olio tartufato

Vegetable soup with bread croutons spread with truffled oil

Eur. 8,00

Paccheri di Gragnano con julienne di brasato al cabernet Piave

Gragnano "Paccheri" (kind of pasta) with julienne of braised meat in a cabernet Piave sauce

Eur. 10,00

Risottino con cappesante al finocchietto ed arancia

Rise with scollops in a fennel and orange sauce

Eur. 12,00

Linguine al pesto di sedano con gamberoni e mandorle

Linguine (kind of pasta) with pesto and celery on large shrimps and almonds

Eur. 12,00



Ristorante "Il Concerto"

Secondi Piatti

Lombatine di maiale in saor con finocchi gratinati

Pork sirloin steaks "in saor" with fennels au gratin

Eur. 12,00

Guancette di vitello stufate con passato di topinambur e tartufo nero

Stewed veal chops with topinambur cream and black truffle

Eur. 16,00

Tagliata di manzo con ristretto di vino rosso all'anice stellato e carciofi croccanti

Beef sliced steak in a thick sauce of red wine with star anise and crisp artichokes

Eur. 16,00

Filetto di manzo al pepe rosa con patate arroste

Beef fillet with pink pepper and roast potatoes

Eur. 16,00

Coda di rospo al bacon con salsa di patate all'erba cipollina

Monkfish with bacon in a sauce of potatoes and chives

Eur. 16,00

Gamberoni alla catalana di ortaggi freschi

Large shrimps Catalan style with fresh vegetables

Eur. 18,00