



Ristorante "Il Concerto"

Antipasti

Terrina tiepida di tacchinella ai pistacchi con emulsione d'olio e porcini al tartufo

Warm bowl of turkey with pistachios with an emulsion of oil and porcini with truffle

Eur. 10,00

Sformatino ai carciofi con prosciutto crudo di Sauris e fondente al parmigiano

"Sformatino" of artichoke with Sauris' ham and parmesan fondant

Eur. 10,00

Radicchio spadone di Treviso croccante con noci, grana e aceto balsamico

"Spadone" and crunchy chicory of Treviso with nuts, parmesan and balsamic vinegar

Eur. 8,00

Gateau di polenta e sopressa nostrana con funghi del Montello

Gateau of polenta and "sopressa nostrana" with Montello's mushrooms

Eur. 8,00

Carpaccio di spada affumicato con verdure in senape mielosa

"Carpaccio" of fumed swordfish with vegetables in mustard

Eur. 10,00

Trevisana avvolta in calamari arrostiti con tartare di scampi e pomodorini al timo fresco

"Trevisana" wrapped in roasted squids with tartare of prawns and tomatoes
with fresh thyme.

Eur. 12,00

Ristorante "Il Concerto"

Primi Piatti

Vellutata di porri con fiocco croccante di pancetta al sesamo

Cream of leek with a crispy bow of bacon with sesame seeds

Eur. 10,00

Pappardelle rustiche con ragù d'anitra e mele all'aceto balsamico

"Pappardelle" with rustic sauce of duck and apples in balsamic vinegar

Eur. 10,00

Tortino di riso al tartufo su crema di carciofi

Rice pudding with truffle on artichoke cream

Eur. 10,00

Tortellini di carne in brodo di cappone

Tortellini of meat in capon soup

Eur. 10,00

Conchiglioni ripieni di capesante al timo e zafferano

"Conchiglioni" stuffed with scallops with thyme and saffron

Eur. 12,00

Tagliolini al salmone con crema di champignon e vodka broulè

Noodles with salmon, mushrooms cream and vodka broulè
with fresh thyme.

Eur. 12,00

Gnocchi al pesto di olive nere con sauté di scampi e rum

Gnocchi with pesto of black olives with sauté of lobster and rum

Eur. 12,00



Ristorante "Il Concerto"

Secondi Piatti

Ventaglio di petto di galletto arrostito al sale aromatico con saor di radicchio

Range of cock-roasted breast of aromatic salt with "saor of chicory"

Eur. 14,00

Bollito misto di carne con pure di patate e spinaci al burro

Boiled meat with mashed potatoes and buttered spinaches

Eur. 14,00

Tagliata di manzo con radicchio brasato, pinoli tostati, grana e aceto balsamico

Sliced of beef with braised chicory, toasted pine nuts, parmesan and balsamic vinegar

Eur. 16,00

Tasca di filetto di manzo bardata di Colonnata e ripiena al pecorino di fossa con patate al forno

"Pocket" of tenderloin barded with "Colonnata" and stuffed/filled with pecorino cheese with
baked potatoes

Eur. 10,00

Scartosso di calamaretti dell'Adriatico e verdure in tempura al nero

"Scartosso" of small Adriatic squids and vegetables "in tempura al nero"

Eur. 12,00

Grigliatina di coda di rospo, gamberoni e spadone di Treviso

Grilled monkfish, shrimps and "spadone" of Treviso

Eur. 12,00