



Ca' T



Slow Food®
Bassano del Grappa





Menù degustazione pesce

euro 75,00

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio
extravergine Zonta

Cialda croccante di riso con carpaccio di tonno, maionese al latte
di soia e radicchio di Treviso

Classica insalata di granchio al naturale

Composizione di carciofo con capasanta alla piastra e tartufo nero

Spaghetti "Felicetti" al nero con vongole, limone, peperoncino e
polvere di crostacei

Risotto mantecato agli scampi e limone

Bianco di branzino con pomodoro marinato, polvere di olive
e cipolla croccante


Dessert



minimo 2 persone



antipasti

Scampi crudi marinati al miele e limone 
con olio extravergine Zonta
euro 18,00

Cialda croccante di riso con carpaccio di tonno, maionese al latte
di soia e radicchio di Treviso
euro 18,00

A tutto crudo
(4 portate di pesce marinato secondo mercato)
euro 55,00

L'uovo al carbone con fondente di broccolo di Bassano e velo
di seppia grigliata
euro 17,00

Classica insalata di granchio al naturale
euro 19,00

Triglia in tempura con crema di sedano rapa e misticanza di
puntarelle e radicchio di Treviso
euro 18,00

Composizione di carciofo con capasanta alla piastra e tartufo nero
euro 20,00

Magnum di faraona con misticanza e melograno
euro 17,00

3 crudi di carne per 3 cotture di radicchio
euro 17,00






primi piatti

Conchiglie ripiene al rombo e salsa gialla
euro 17,00

Spaghetti "Felicetti" al nero con vongole, limone, peperoncino e
polvere di crostacei
euro 18,00

Risotto mantecato agli scampi e limone 
euro 17,00

Ravioli bottone con bufala, scarola, acciughe ed alici
euro 17,00

Agnolotto grigliato con crostacei, fumetto di soja e frutta
euro 18,00

Croccante di pasta con tuorlo d'uovo marinato, carciofo,
tartufo nero e taleggio
euro 16,00

Ravioli ai caprini di Montegalda, con burro versato,
pere e torcolato
euro 16,00

Gnocco morbido di zucca con gorgonzola Croce e crema di
scamorza affumicata
euro 16,00





secondi piatti

Cavolfiore nei suoi colori con rombo e brodo
affumicato di pesce
euro 27,00

Astice in 2 tempi: chele alla catalana, coda d'astice brasata
con schiacciata di patate e seppie al nero
euro 45,00

“Gran fritto” di pesce alla venexiana 
euro 27,00

Black code con riduzione di patate arroste e carciofo fritto
euro 35,00

Filetto di Sorana con radicchio di Treviso brasato e
salsa bordolese
euro 26,00

Carrè di agnello in crosta di pane e timo con variazione di cipolle
euro 26,00

Classica tartare di manzo e pinzimonio
euro 25,00

Verdure dell'orto gratinate
euro 18,00

