



Ristorante

Ca' T



Slow Food[®]
Bassano del Grappa





menu degustazione pesce

euro 75,00

scampi crudi marinati al miele e limone
con olio extravergine Zonta 

cialda croccante di riso con tonno marinato e limone

classica insalata di granchio al naturale con punte di asparagi

polipo piovra in tempura con schiacciata di patate,
finger lime e alga Wakame

spaghetti al prezzemolo con lattuga, granseola e battuto
di scampi e gamberi rossi

risotto agli scampi e limone 

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

dessert



minimo 2 persone



menu degustazione asparagi bianchi di Bassano
euro 60,00

insalata di asparagi crudi con guanciale

passatina di asparagi e grana all'olio Zonta

asparagi fritti in salsa tartara

uovo fritto alle erbe con asparagi e mandorle

fettuccine al rosso d'uovo con asparagi di Bassano e guanciale
all'aceto di lamponi

risotto mantecato agli asparagi 🌿

asparagi e uova alla bassanese


dessert



menu servito per tutti i commensali del tavolo



antipasti

scampi crudi marinati al miele e limone 
con olio extravergine d'oliva Zonta
euro 18,00

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

uovo fritto alle erbe con asparagi, mandorle e seppia
euro 17,00

cialda croccante di riso con tonno crudo marinato e asparagi
euro 18,00

classica insalata di granchio al naturale con asparagi bolliti
euro 19,00

polipo piovra in tempura con schiacciata di patate,
finger lime e alga Wakame
euro 18,00

triglia con crema di sedano rapa e misticanza di puntarelle e asparagi
euro 18,00

asparagi fritti in salsa tartara
euro 16,00

3 crudi di carne per 3 cotture di asparagi
euro 16,00

magnum di faraona con insalatina e mela
euro 17,00





primi piatti

risotto agli asparagi Dop di Bassano 
euro 16,00

spaghetti al prezzemolo con lattuga, granseola e battuto
di scampi e gamberi rossi
euro 18,00

ravioli bottone al vitello tonnato e brodo affumicato
euro 18,00

cannolo croccante alla puttanesca con scampi dorati
euro 17,00

risotto mantecato agli scampi 
euro 17,00

agnolotti grigliati con crostacei, asparagi e fumetto di soja
euro 17,00

ravioli ai caprini di Montegalda con burro versato e pere
al Torcolato Miotti
euro 17,00

fettuccine con asparagi di Bassano e guanciaie
all'aspetto di lamponi
euro 17,00





secondi piatti

astice in due tempi: chele alla Catalana di asparagi,
coda d'astice su schiacciata di patate
euro 40,00

“gran fritto” di pesce alla **venexiana** 
euro 27,00

black cod marinato al miso, riduzione di patate e asparagi verdi
euro 35,00

rombo alle erbe con verdure e semi tostati
euro 27,00

tonno scottato e variazione di asparagi
euro 27,00

carrè d'agnello in crosta di pane e timo con marmellata
di cipolle e chips di verdure
euro 28,00

filetto di sorana con rotolino di asparagi e **Vezzena** 
stagionato in fossa
euro 26,00

classica tartare di manzo con insalata cruda d'asparagi
euro 26,00

asparagi “all'uso de Bassan”
euro 20,00

verdure dall'orto gratinate
euro 20,00

