



Ca' T



Slow Food®
Bassano del Grappa





Menù degustazione pesce

80,00 euro

Gelato di pomodoro con gambero e olio extravergine d'oliva

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio
extravergine Zonta

Tortino di granchio, avocado e capasanta

Polipo piovra in tempura con schiacciata di patate e
alga Wakame

Capasanta alla piastra con cavolfiore affumicato

Raviolo con carciofo e seppia nostrana alla griglia

Risotto con vongole, crostacei e brodo affumicato

Black cod con riduzione di patate arroste e carciofo fritto

Cre moso alle mandorle e nocciole,
cioccolato e pere



minimo 2 persone



Antipasti

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio extravergine Zonta
19,00 euro

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

A tutto crudo
(4 portate di pesce marinato secondo mercato)
57,00 euro

Polipo piovra in tempura con schiacciata di patate e alga Wakame
18,00 euro

Classica insalata di granchio al naturale
19,00 euro

Toast di triglia e misticanza di puntarelle e radicchio di Treviso
18,00 euro

Capasanta alla piastra con cavolfiore affumicato
20,00 euro

Magnum di Wagyu con misticanza invernale
26,00 euro

3 crudi di carne per 3 cotture di radicchio
18,00 euro

Carciofo croccante con fondente di patate e tartufo nero
16,00 euro





Primi piatti

Paccheri ripieni al rombo e crema allo zafferano
17,00 euro

Spaghetti alla chitarra integrali con vongole, peperoncino e
broccoli di Bassano
17,00 euro

Risotto mantecato agli scampi e limone
18,00 euro

Ravioli al carciofo con seppie nostrane grigliate
18,00 euro

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

Crocante di pasta con tuorlo d'uovo marinato, zucca,
tartufo nero e taleggio
18,00 euro

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

Gnocco morbido di zucca e cappellacci all'anitra
con crema di scamorza affumicata
17,00 euro





Secondi piatti

Branzino all'olio con pomodoro marinato, polvere di olive e
cipolla croccante
26,00 euro

Dentice con panatura al carbone vegetale e molluschi
27,00 euro

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

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

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

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

Carrè di agnello in crosta di pane e timo con variazione di cipolle
28,00 euro

Classica tartare di manzo e pinzimonio
25,00 euro

Verdure dell'orto gratinate
18,00 euro

