

I Piatti Unici dell'Enoteca e del pasto veloce di mezzogiorno:

Curry di verdure , curcuma e latte di cocco , con cous-cous (Vegan) € 9,00

La Nostra Insalatona con verdure miste, mozzarella, tonno, feta greco ,
gomasio e olio extravergine degli olivi di San Biagio € 10,00

Mozzarella di Bufala campana e olio extravergine mosto dei Colli di Rimini
di Pasquinoni , pomodori datterini siciliani € 10,00

Tartare di polpa di carne di Femmina di **Razza Piemontese** 🌻 , battuta a coltello ,
misticanza e pain brioche € 15,00

La nostra Selezione di affettati misti con Crudo di Parma stagionato 16 mesi,
la Mortadellina classica 🌻 , di Bonfatti,, , l'Ossocollo di maialino Mangalica, 🌻 , il Guanciale
cotto affumicato , ...e/o altro secondo dispon. € 15,00

L'orologio di formaggi molli Francesi a latte crudo con gelatina di vino € 15,00

L'orologio di formaggi italiani 🌻 € 15,00

Il Pane e i grissini di nostra produzione con le farine
dei Molini Quaglia ,Colombo, IRCA e Rossetto, coperto e servizio cad. € 2,50

Antipasti :

Polipo, cotto a bassa temperatura, su spuma di patate al curry € 10,00

Carpaccio di Baccalà Rafols, tortino di bulgur alla mediterranea, olio extravergine delle colline di San Biagio e aceto al peperone € 10,00

Julienne di seppie e verdure croccanti, crema di peperone e olive taggiasche € 8,50

Torretta di melanzane e crema di spada affumicato, ridotto di pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto 🌻 € 9,00

Alici del Cantabrico, *Burrata bio di Putignano* , olio extravergine siciliano primolio di Cutrera e pomodori datterini € 13,50

Carpaccio di Manzetta Prussiana, marinata da noi, e tavolozza di ciliegini colorati € 10,00


Tartare di polpa di carne di Femmina di *Razza Piemontese* 🌻, battuta a coltello, misticanza e pain brioche € 15,00

La nostra *Selezione di affettati* misti con Crudo di Parma stagionato 16 mesi, la *Mortadellina classica* 🌻, di Bonfatti,, l'Ossocollo di maialino Mangalica, 🌻, il *Guanciale cotto affumicato* ,e/o altro secondo disponibilità € 15,00

Il Pane e i grissini di nostra produzione, usano le farine dei Molini Quaglia e Rossetto.


Coperto e servizio cad. € 2,50

Primi Piatti:

Pappa al pomodoro (fiaschetto dell'Oasi naturale di Torre Guaceto)  con pane e olio extravergine di oliva toscani € 7,50

Tagliolini al nero di seppia con calamaretti a spillo del Mar Jonio e pepe nero di Sarawak € 12,00

Pappardelle di Campofilone al nostro ragù bianco alle erbe aromatiche € 9,00

Antico Orzo delle Valli Bellunesi, decorticato a pietra , pesto leggero al basilico, datterini confit e pecorino romano € 9,00

Ravioli ripieni con melanzane e menta, crema di pomodoro fiaschetto € 10,00

Calamarata con tonno fresco, capperi, olive taggiasche, pomodoro secco € 11,00

Secondi piatti:

<i>Baccalà alla Vicentina e polenta di mais Marano</i>	€.15,00
<i>Filetto di Branzino, con finferli e patate di Rotzo</i>	€. 17,00
<i>Tagliata di Tonno pinnagiolla con cipollata di Tropea</i>	€. 19,00
<i>Tosèlla del Caseificio Pénnar di Asiago con finferli e polenta</i>	€.13,50
<i>Tagliata di scamone di Manzetta Prussiana del Mazury e contorno</i>	€.17,50
<i>Secreto di Patanegra con cappuccio rosso in agrodolce</i>	€.18,50
<i>La bistecca di sorana con osso e contorno</i>	il Kg €. 49,00

N.B: Tutti i nostri piatti contengono allergeni, per cui preghiamo i nostri commensali di far presente eventuali loro problemi relativi a particolari ingredienti.

Tutte le nostre materie prime sono fresche ma a volte, per ragioni di approvvigionamento o di legislazione, alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati da noi tramite abbattimento. Tutti i prodotti seguono una rigida filiera controllata. Gran parte delle verdure provengono dall'orto dietro casa, a coltura biodinamica.



I Prodotti dei Presidi Slow-food:

Piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Antico orzo delle Valli Bellunesi, Cooperativa Agr. La Fiorita

Farina di mais biancoperla dell'Az. Agr. Hausmann-Rizzetti di Renato Balan

*Passata di Pomodoro Fiaschetto della Riserva naturale di Torre Guaceto (Puglia)
dell'Agr. Greco*

Riso Vialone nano di Grumolo della Abbadessa (VI) di Francesco De Tacchi

Asiago Stravecchio di Antonio Rodeghiero di Malga Porta Manazzo (VI)

Monte Veronese di Malga del Caseificio La Casara

La carne del Consorzio Piemontese La Granda

Formadi Frant di Giovanni Rugo, Enemonzo (UD)

Pistacchio di Bronte di Antonino Caudullo (Ct)

Ficu, formaggio da capra Girgentana (Ag)

Robiola di Roccaverano di Agrilanga (At)

I nostri Desserts:

<i>Semifreddo al mango, con ananas fresco marinato da noi</i>	€ 7,50
<i>Piramide ghiacciata , profumata al miele, e croccantino su fonduta di cioccolato Guanaja</i>	€ 7,50
<i>Parfait di Pistacchio di Bronte 🌻</i>	€ 7,50
<i>Tortino caldo di cioccolato extra-amaro Valhrona e liquirizia con crema inglese alla menta (10 min. cottura)</i>	€ 7,50
<i>Mousse di cioccolato al latte e caramello, con dacquoise alle mandorle e gelée all'arancia</i>	€ 7,50
<i>Millefoglie con crema leggera al mascarpone e fragole</i>	€ 7,50
<i>Caffè shakerato con Anice Varnelli</i>	€ 5,00

Sorbetti :

a pallina cad. € 2,50

*Frutto della Passione
Fiori di Sambuco
Cedro e menta*

*Fragola e Porto
Limone e Champagne
Mango e Rhum*

Vini da Dessert consigliati:

<i>Torcolato 2006, Firmino Miotti</i>	€.5,00
<i>Recioto di Gambellara Riva dei Perari 2008, Dal Maso</i>	€.5,00
<i>Moscato passito (Fior d'Arancio), Zanovello</i>	€.5,00
<i>Montbazillac Chateau La Sabatière 2011</i>	€.5,00
<i>Madeira Boal 10 y.o. semidolce, Borges</i>	€.6,50
<i>Sherry Palo cortado Vidès semisecco, Lustau</i>	€.7,00
<i>Sherry Muscatel de Chipiona Emilin, Lustau</i>	€.5,00
<i>Sherry Pedro Ximenes Triana, Hidalgo La Gitana</i>	€.4,00
<i>Sherry Pedro Ximenez very old, Ximenez-Spinola</i>	€.7,50
<i>Sherry Pedro Ximenez Murillo, Lustau</i>	€.7,50
<i>Porto Tawny, Silva Reis</i>	€. 4,00
<i>Porto Finest Reserve, Butler Nepew & Co.</i>	€. 4,50
<i>Porto Tawny 10 Years old, Quinta de Val do Figueira</i>	€.7,50
<i>Porto Tawny 20 Years old, Butler Nepew & Co.</i>	€.8,50
<i>Nero musquè 2012, Cà Lustra</i>	€.5,00
<i>Ratafià di amarene, Praesidium</i>	€.5,00
<i>XΥAΥΥ Ris. 2011 "La Birra da divano"</i>	€.4,50
<i>XΥAΥΥ fumè 2010</i>	€.4,50

Villa Bassi

Enoteca Cucina e Bottega

Carta dei Vini a calice:

Vini Spumanti:

<i>Pedevendo di Breganze "col fondo", Miotti</i>	€. 2,50
<i>Spumante di Valdobbiadene "Rivolto", Zanotto</i>	€. 3,00
<i>Oltrepò Pavese Nature, Monsupello</i>	€. 5,00
<i>Franciacorta Rosè 2012, Le Marchesine</i>	€. 6,00
<i>Champagne brut Classic, Deutz</i>	€. 8,50

Vini Bianchi:

<i>Breganze Colombare 2015, Firmino Miotti</i>	€. 2,50
<i>Soave Sèlese 2016, I Stefanini</i>	€. 2,50
<i>Collio bianco 2016, Edi Keber</i>	€. 4,50
<i>Terlaner 2016, Terlan Kellerei</i>	€. 4,00

Vini Rossi:

<i>Breganze Cabernet 2011, Firmino Miotti</i>	13%alc.	€. 3,00
<i>Trentino Pinot Nero Brusafèr 2014, Cavit</i>	"	€. 4,00
<i>Kalterersee class. Super. Greifenberg 2015, Kaltern</i>	"	€. 3,50
<i>Pays d'Oc Grenache 2015, Moulin de Gassac</i>	"	€. 3,50

Le Nostre Birre:

- BIRRA del 150° ANNIVERSARIO, birra bionda
4,8%alc., 33cl. Menabrea €. 3,00*
- ISAAC birra bianca, colore torbido e leggero di albicocca,
profumo di lieviti, agrumi, coriandolo, 33cl. 5% alc. Baladin €. 4,00*
- NAZIONALE da malto d'orzo "dei nostri campi", da
luppolo e spezie solo italiane. Alc. 6,5%. Cl.33, Baladin €. 4,00*
- OPEN ROLLING STONE un omaggio al rock con aromi
pepati e luppoli amaricanti. Drink'n roll. ALC. 7,5%. 33cl. €. 4,00*
- CALIBRO 7, american pale ale ai 7 luppoli,
Fabbrica della birra Perugia €. 6,00*
- SUPER, bitter 8%alc. , Baladin €. 4,00*
- WAYAN aromatizzata 5,8% alc., Baladin €. 4,00*
- FRIVOLE DE PRINTEMPS , birra bionda
5,8%alc., 75cl., L'Alsacienne €.14,00*
- HOPLA BIER, leggermente ambrata,
5,8%alc. , 75 cl., L'Alsacienne €. 14,00*