

T.V.O. Wine Spot

Grill House



MENU CAPODANNO 2019

INOSTRI ANTIPASTI

8,50

Gnocco Fritto con Culatello di Zibello

Millefoglie di Lingua, Cotechino e Manzo con Salsa Verde e Purè di Patate gratinato al forno

Sformato di Zucca e Radicchio con Parmigiano e Provola Affumicata

Cestino di Zucca e Porcini su Nido di Radicchio di Treviso Brasato

Petto d'Oca affumicato al Legno di Faggio con Burro Tartufato e Crostini al Rosmarino



INOSTRIPRIMI PIATTI 9,50

Risotto con Speck, Radicchio di Treviso e Taleggio
(min. 2 persone)

Bigoli al Torchio al Sugo d'Anitra

Bigoli al Torchio al Ragù di Filetto di Manzo

Tagliatelle fatte in Casa al Baccalà

Ravioli Rossi di Magro farciti con Ricotta di Bufala e Petto d'Oca
affumicato

Garganelli con Crema di Zucca e Dadolata di Patate alla Paprika dolce

INOSTRISCONDII

Tagliata di Black Angus in Pentolino al Pepe Verde 18,90

Filetto di Black Angus servito in Crosta di Pane, Farcito con
Prosciutto Crudo di Parma e Crema di porcini Tartufata, con Maionese
alle Spezie e Fondo di Carciofo gratinato 24,00

Baccalà alla Vicentina con Polenta Bramata Morbida 17,50

Guancetta di Manzo Brasata al Barolo Servita con Polentina Morbida
e Radicchio di Treviso alla Brace 16,00

Petto d'Anitra Scaloppato con Miele di Castagno e Porri 17,50

Fegato alla Veneziana con Polenta Gialla Morbida 17,00

Cotechino con Lenticchie Portafortuna 14,00

Torta Salata di Pasta Brisè farcita con Verdure miste di stagione e
Provolone Filante con Patate alla Salvia 15,00

IL NOSTRO GRILL:

Tagliata di Chianina 250 gr. 19,00

Tagliata di Bue Nero 250 gr. 19,00

Costata di Angus Irlandese 4,00/hg

Ribeye di Angus Irlandese 40 gg. Di Frollatura 5,5/hg.

Il Trespolo del Tirovino con le Carni alla Griglia e le Patate Fritte
Croccanti

da 4 persone 75,00- da 5 persone 85,00- da 6 persone 95,00

VERDURE E CONTORNI 4,00

Insalata Mista Verdure ai Ferri (Melanzane, Zucchine)
Patate fritte di Nonna Angela Spinaci al Tegame
Patate al Forno Purè di Patate