



IL cenacolo
DEGLI EUGANEI

Famiglia Toniolo

dal 2004

identità

SI TRATTA DI UN **MENÙ DEGUSTAZIONE***
COMPOSTO DA PIATTI CHE CI HANNO ACCOMPAGNATO
DURANTE IL CORSO DEGLI ANNI

ANTIPASTO

La faraona in Saòr

PRIMO PIATTO

I Paccheri di Gragnano al ragù di cinghiale
e tartufo nero di Norcia

SECONDO PIATTO

La guancetta di Manzo stracotta all'Amarone
e purè di patata agli agrumi

DOLCE

Il Tiramisù di Rosanna

Prezzo a persona euro 50 (bevande escluse)

*Il menu degustazione dovrà essere valido per l'intera tavolata

antipasti

Il tris di carne:
tartare, carpaccio, polpetta

15

Allergeni 1, 3, 7, 8, 9, 10

La cipolla fondente, uovo morbido, crema di pistacchio,
bottarga di Muggine, briciole di taralli

14

Allergeni 1, 7, 9, 12

Il carciofo al forno, baccalà mantecato, fonduta al tartufo
nero di Norcia

14

Allergeni 1, 4, 14

La pappa al pomodoro, polpo alla piastra, mousse di
burrata, pesto di basilico

14

Allergeni 1, 4, 7, 8, 9, 12, 14

Capesante "Boston", vellutata di zucca, salicornia di mare,
crumble al caffè

17

Allergeni 1, 4, 7, 12, 14

La polenta croccante, salsiccia di cinghiale, fonduta di
Asiago, insalatina di cavolo rosso e mele

13

Allergeni 1, 5, 7, 8, 12

Stick di lingua fritta, purè di patata, salsa verde, verdure
agrodolci

13

Allergeni 1, 7

primi piatti

Gli spaghetti alla cacio e pepe,
tartare di gambero rosso Mazara, polvere di agrumi

18

Allergeni 1, 2, 3, 4, 7

Le chicche di patata viola, ragù di capasanta, crema
di carciofo e liquirizia

18

Allergeni 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14

I paccheri di Gragnano, ragù di cinghiale
e tartufo nero di Norcia

15

Allergeni 1, 7, 12

I tortelloni alla crema di Broccolo fiolaro di Creazzo,
ragù di tastasale e scaglie di Vezzena

15

Allergeni 1, 3, 7, 8, 9

I cappelletti ripieni di vitello brasato su fonduta di
tartufo nero di Norcia

14

Allergeni 1, 7, 12

Fusilli al ragù di petto d'oca affumicato, crema di
radicchio tardivo e briciole di castagna

15

Allergeni 1, 2, 3, 4, 7



IL CENACOLO
DEGLI EUGANEI

secondi piatti

Tagliata di faraona in crosta di panko, crema di mela,
pistacchio di Bronte e cipolla di Tropea stufata

18

Allergeni 1, 7, 8, 10, 12

La guancetta di Manzo stracotta all'Amarone
e purè di patata agli agrumi

18

Allergeni 7, 9, 12

La lombatina di coniglio, zucca, porcini e castagne

18

Allergeni 7, 9, 12

Tagliata di cinghiale nostrano, salsa di fragole all'aceto
balsamico e cioccolato fondente salato

20

Allergeni 1, 3, 10, 12

Filetto di ricciola al forno, crema di castagna, cipollotto
croccante al limone e pomodorino giallo datterino

22

Allergeni 1, 2, 4, 7, 8

Trancio di tonno rosso leggermente scottato in crosta di
sesamo, spinacino all'aceto di lamponi e salsa tonnata

22

Allergeni 3, 4, 7, 11

Calamaro ripieno, salsa di pomodoro San Marzano,
pesto di basilico, pinoli tostati

20

Allergeni 1, 3, 4, 7, 11

alla griglia

La costata di Pezzata Rossa
Azienda Agricola "Pozzan"

6/etto

La fiorentina di Pezzata Rossa
Azienda Agricola "Pozzan"

8/etto

Contorni del giorno

5

ELENCO ALLERGENI

- 1 cereali (glutine)
- 2 crostacei
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia
- 7 latte
- 8 frutta a guscio
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 sesamo
- 12 anidride solforosa (solfiti)
- 13 lupini
- 14 molluschi

Preghiamo la gentile clientela di segnalare in ogni caso la propria allergia/intolleranza in caso di contaminazione.