

IL CENACOLO
DEGLI EUGANEI

Famiglia Toniolo
dal 2004

ANTIPASTI

Il tris di carni: tartare, carpaccio, polpetta
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10)

Asparagi cbt, baccalà mantecato, vellutata al tartufo nero
(1, 2, 4, 7, 8, 12, 14)

La Faraona in Saòr (ricetta dal 2004)
(1, 8, 9, 12)

Tartare di tonno, salsa tonnata, mimosa d'uovo, capperi
(1, 2, 3, 4, 6, 10, 11)

Hamburger di tastasale, pane fatto da noi, burrata, cipolla di tropea caramellata, nduja calabra
(1, 3, 7, 11, 12)

Tonno di coniglio, pomodorini confit, olive taggiasche, mousse di formaggio caprino
(1, 4, 7, 9, 12)

Flan di zucchine, fonduta di Asiago, polvere di prosciutto crudo
(1, 3, 7, 8, 12)

PRIMI PIATTI

Paccheri di Gragnano, tastasale, tartufo nero di Norcia
(1, 3, 7, 9, 12)

Fusilli al ragù bianco, dadolata di verdurine di stagione, polvere di olive nere
(1, 3, 9, 12)

Spaghettoni alla cacio e pepe, tartare di gambero rosso Mazara, polvere di agrumi
(1, 2, 3, 4, 7)

Panciotti ripieni di gamberi e capesante, ragù di capesante, piselli in doppia consistenza, colatura di Alici
(1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 12, 14)

Tortelli alla carbonara di asparagi e petto d'oca affumicato
(1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12)



IL CENACOLO
DEGLI EUGANEI

Famiglia Toniolo
dal 2004

SECONDI PIATTI

Tagliata di faraona in crosta di panko, chutney di mela,
cipolla di Tropea caramellata, pistacchio
(1, 7, 8, 10, 12)

Pancia di maialino cotta 18 ore e laccata al miele, crema di melanzana al sesamo,
verdure agrodolci
(7, 9, 10, 11, 12)

Guancia di manzo stracotta al vino Rosanna, soffice di patata, polvere di agrumi
(7, 9, 12)

Baccalà alla Vicentina
(1, 4, 7, 9, 12)

Brisket di manzo
(7, 9, 10, 12)

Stinco di Agnello nuova zelanda, salsa alla cacio e pepe, julienne di asparagi
(1, 6, 7, 8, 10, 11, 12)

Piovra arrostita, pappa al pomodoro, burrata, basilico
(1, 4, 7, 9, 12)

ALLA GRIGLIA

La Costata di Pezzata Rossa — etto
Azienda Agricola "Pozzan"

La Fiorentina di Pezzata Rossa — etto
Azienda Agricola "Pozzan"

La selezione alla griglia di Black Angus, Maialino Etrusco
e Patanegra iberica (600 gr circa)
(consigliata per due)

Contorni di stagione

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.

Il menù può subire variazioni secondo la disponibilità del mercato.