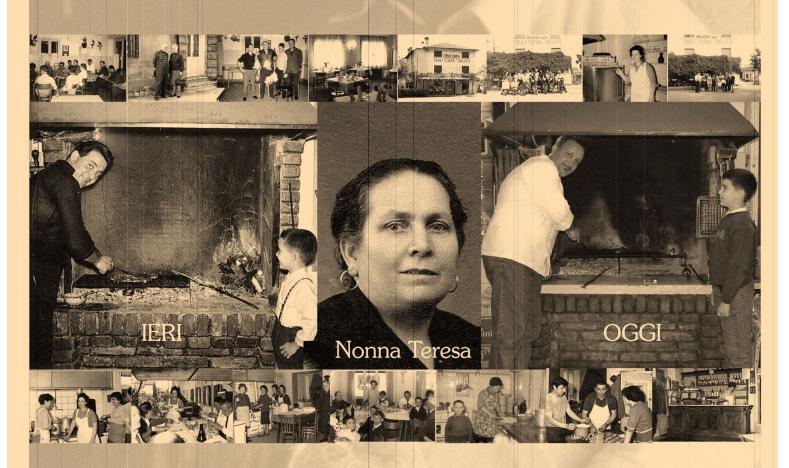
100th Years Anniversary 1917 - 2017

Sapori d'altri tempi



....entra nella tradizione



CUCINA ESCLUSIVAMENTE "ESPRESSA"

... dai tempi di nonna Teresa sono cambiate molte cose ma la tradizione dell'ospitalità è rimasta

Antipasti



Primi



Scampi Cruditè all'extravergine	€. 20,00
Acciughe originali del Mar Cantabrico, burro crostini	€. 15,00
Petto d'oca affumicato burro crostini	€. 15,00
Escargots alla Bourguignonne <i>Piatto consigliato</i>	€. 14,00
La soppressa veneta "de casa"	€. 14,00
Carpaccio e Joulienne di asparagi crudi e luppolo selvatico	€. 16,00
Gli agrodolci bassanesi di asparagi e puntarelle	€. 14,00
Dorati e fritti con punte di asparagi e zabaione salato	€. 15,00
Burratina pugliese, croccante	€. 18,00

Bigoli al torci all'anitra 1009		€.	16,00
Tortelloni al t	ardivo e zucca	€.	14,00
Gnocchi della scottona tagli	casa al ragù di ato a coltello	€.	14,00
Crema di aspa lo chef Renzo	aragi all'estro del-	€.	14,00
<u> </u>	'uovo in rosso di ermente piccanti	€.	14,00
I nostri taglio	lini con spugnole	€.	16,00

Normativa Allergeni

CARO OSPITE, SE HA ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI

CHIEDA PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE.

SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARLE NEL MIGLIORE DEI MODI.

LE NOSTRE PIETANZE CONTENGONO ALLERGENI LA DIREZIONE



di pancetta e punte brasate

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3

La cucina si riserva proporre piatti del giorno e specialità non elencate nel menù
Alcuni prodotti, non sempre reperibili, potrebbero essere trattati con abbattimento della temperatura
ciò a garanzia della qualità e buona conservazione del prodotto stesso.

Asparagi bianchi DOP Bassano ...la stagione

CUCINA ESCLUSIVAMENTE "ESPRESSA"

... noi acquistiamo solo le materie prime e le trasformiamo con rispetto e passione per il tuo piacere.

Carne	Year Amino 1917-	Pesce	
Limousine costata alla Bautè "SELEZIONE BAUTO" tagli da circa 1,5 kg. in su	etto €. 6,00	Scampi alla Busara specialità della casa - ricetta originale	etto €. 9,50
Sashi filandese allevato a mais e cioccolato secondo disponibilità tagli da circa 1,5 kg. in su	etto €. 6,50	Filetto di orata all'acqua pazza e asparagi a vista	€. 22,00
Black Angus original US secon-	etto	Cappesante al brandy cotte in griglia 5 pezzi	€. 23,00
do disponibilità tagli da circa 1,5 kg. in su	€. 8,00	Moscardini alla veneta con polenta gialla morbida	€. 22,00
Filetto alla griglia	€. 24,00	Tagliata di tonno	€. 22,00
3 Costolette di agnello alla griglia	€. 24,00	Baccalà e polenta alla vicen- tina ricetta tradizionale	€. 19,00
Wagyu A4 original Japan	etto €- 38,00		
Guancetta di vitella cotta a bassa temperatura con aspara- gi verdi	€. 26,00		
Uova e asparagi alla bassanese o asparagi alla parmigiana DOP DI BASSANO	€. 20,00		
		Verdure cotte e crud	e
	A S	Insalata cruda mista Zucchine - Patate roste - Peperonata classica - Cipolle glassate Asparagi grigliati	€. 5,00€. 4,50€. 9,00
He He		Carciofi alla romana	€. 6,00

PASTICCERIA DI NOSTRA PRODUZIONE I DESSERT SARANNO ELENCATI A VOCE €. 8,00 Pane e servizio

Questo insetto è la "**Cetonia**" detta in dialetto veneto "**Bauto**"



... come nasce il detto o "menda" BAUTO

L'insetto che ha dato origine alla nostra "menda" o soprannome di famiglia.

I nostri antenati raccontano che dopo la morte di un nostro avo un insetto dalla corazza verde smeraldo, conosciuto come "el Bauto" si posò nel lobo dell'orecchio destro del defunto parente.

Notata la cosa piuttosto curiosa e insolita durante la veglia funebre fu presto affibbiato il simpatico nomignolo a tutti i discendenti di quel nostro antenato di cui anche noi facciamo parte.

Ancora oggi, nel periodo estivo, è ricorrente la visita di una cetonia o "bauto" nel nostro ristorante quasi a voler ricordare l'evento di secoli fa.