

OSTERIA

O

T

TERRAGLIO

mezzogiorno / midday

Antipasti

Tartare di sorana nostrana con foglie di capperi e tigelle calde

14.—

Battuta di scampi con salsa al mango, lamponi e passion fruit

15.—

Caprino con fichi e miele di castagno

9.—

Primi

Ravioli alla ricotta e menta con gamberi e lime

11.—

Gnocchi con pesto di pomodorini disidratati e pecorino sardo Dop

11.—

Parmigiana estiva con spuma di burrata pugliese

11.—

Secondi

Tagliata di manzo Bio con patate novelle al forno e taccole

20.—

Ombrina con polvere di liquirizia calabrese e pomodorini gialli

19.—

Tomino alla piastra con fagiolini e cipollotto piastrato

18.—



INSALATE

Caesar Salad

- Misticanza
- Bacon
- Pollo in bassa temperatura
- Dressing affumicato
- Crostini
- Grana Padano

11.—

Insalata di sgombro

- Misticanza
- Sgombro sott'olio
- Olive taggiasche
- Fagiolini
- Burrata

11.—

SALUMI E FORMAGGI

Salumi

Prosciutto crudo a coltello*

12. /50gr

Prosciutto crudo Pio Tosini 24 mesi

7.—

Prosciutto cotto di nostra produzione

5.—

Selezione di salumi misti con giardiniera casareccia e tigelle calde:

- Prosciutto crudo Pio Tosini
- Prosciutto cotto di nostra produzione
- Strolghino in carta emiliano
- Pancetta legata al pepe

14.—

Formaggi

Selezione di formaggi del territorio accompagnati da miele, cipolla caramellata e marmellata di stagione:

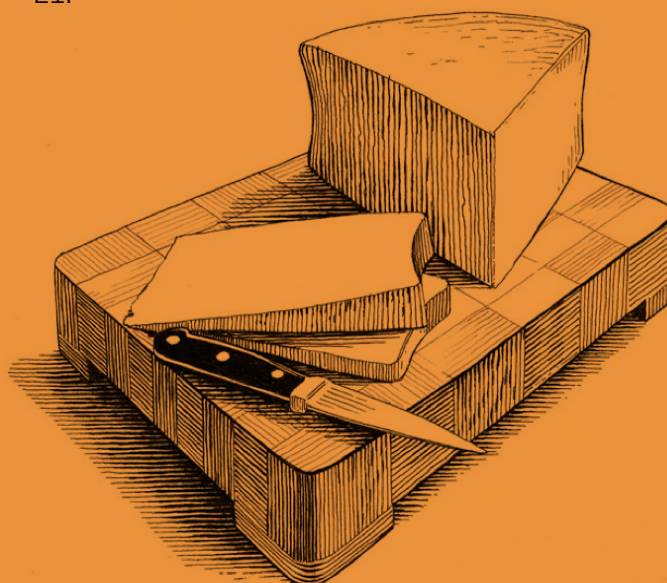
- Grillo di Colmajor
- San Pietro in cera d'api
- Caciotta di capra al pepe e olio extra vergine d'oliva
- Grotta del Caglieron
- Oro Rosso

15.—

Tagliere Terraglio

Selezione di salumi e formaggi scelti dagli chef con giardiniera e tigelle calde fatte in casa

21.—



* Selezionato stagionalmente dallo chef

mezzogiorno / midday

OSTERIA TERRAGLIO

Piazza Terraglio, 28 – 36061 Bassano del Grappa, Vicenza