

## **Antipasti / Starters**

- Avocado toast con pomodorini confit, salmone affumicato e sesamo nero croccante** 16.—  
Avocado toast with confit cherry tomatoes, smoked salmon and crunchy black sesame
- Tartare di chianina a Km zero con abbinamento classico di pan brioche e senape antica** 17./125gr  
28./250gr  
Local chianina beef tartare with traditional pan brioche and Dijon mustard
- Frittura di calamari e verdure con maionese al limone nero e sale marino** 15.—  
Fried squid with tempura vegetables, black lemon mayonnaise and sea salt flakes
- Fichi caramellati con caprino fresco e aceto balsamico di Modena** 15.—  
Caramelized figs with fresh local goat cheese and Modena's balsamic vinegar

## **Primi / First courses**

- Spaghetti alla chitarra al sugo di pomodorini gialli, burrata e pistacchio di Bronte** 16.—  
Chitarra spaghetti with yellow cherry tomato sauce, burrata cheese and Bronte pistachio
- Pasta casereccia ai porcini e timo con marmellata tirolese di ribes rossi** 17.—  
Casereccia pasta with porcini mushrooms, thyme and red currant marmelade
- Calamarata alla busara con scampi crudi** 18.—  
Calamarata pasta "busara-style" with shrimps
- La melanzana alla parmigiana** 16.—  
Eggplant parmigiana

## **Secondi / Main courses**

- Tagliata d'anatra con rucola e pomodorini confit all'arancia** 25.—  
Duck breast tagliata with rocket salad and confit cherry tomatoes with orange
- Filetto di orata con caponata alla siciliana e mandorle** 23.—  
Sea bream fillet with traditional vegetable caponata and almonds
- Suprema di faraona ripiena con verdure grigliate e cipolline in agrodolce** 24.—  
Stuffed guinea fowl supreme with grilled vegetables and sweet&sour pearl onions
- Babaganoush di melanzana e farro su misticanza selvatica bio con pinoli e olive taggiasche** 23.—  
Eggplant babaganoush with spelt, organic wild greens with pine nuts and taggiasca olives

**Coperto € 3.00 / Service € 3.00**

Alcune produzioni giornaliere della casa possono occasionalmente essere state sottoposte alla procedura di abbattimento per ottemperare alle disposizioni delle circolari del Ministero della Salute.  
Some of our food may occasionally have been subjected to the blast chilling procedure to comply with the regulations of the Italian Health Department.

menù / menu

# OSTERIA TERRAGLIO

Piazza Terraglio, 28 — 36061 Bassano del Grappa, Vicenza

**ALLERGENI "Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."**  
ALLERGENS "Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."