

Antipasti / Starters

- Roastbeef di angus con purè di patate e olio aromatico** 15.—
Angus roast beef with potato purée and aromatic olive oil
- Tartare di chianina a km0 servita con pan brioches, finferli in agrodolce e maionese al prezzemolo** 17./125gr
26./250gr
Local chianina beef tartare with brioche bread, sweet and sour chanterelle mushrooms and parsley mayonnaise
- Gelato al fagiolo borlotto con olio extravergine di Bassano del Grappa su crema di carota** 15.—
Borlotto bean ice cream with extra virgin olive oil from Bassano del Grappa and carrot cream
- Capesante alla brace, zucca e yogurt con guanciale croccante** 17.—
Grilled scallops with pumpkin, yogurt, and crispy guanciale

Primi / First courses

- Bigoli al ragù d'anatra nostrana con arancia disidratata** 16.—
Traditional homemade bigoli pasta with local duck ragout and dehydrated orange
- Ravioli alla zucca zuccherina con fonduta di Asiago di malga, crema di prezzemolo e aglio nero** 15.—
Sweet pumpkin ravioli with Asiago cheese fondue, parsley cream and black garlic
- Lasagna al radicchio di Treviso, tastasal di salsiccia e Morlacco del Grappa** 16.—
Lasagna with Treviso radicchio, tastasal sausage, and Morlacco del Grappa cheese
- Pasta e fagioli di Lamon IGP** 15.—
Traditional pasta and Lamon IGP beans

Secondi / Main courses

- Petto d'anatra marinata al ginepro con radicchio di Treviso piastrato e patata al cartoccio** 25.—
Juniper-marinated duck breast with grilled Treviso radicchio and baked potato
- Rombo chiodato in crosta di castagna, zabaione al rum e topinambur** 25.—
John Dory in chestnut crust with rum zabaglione and Jerusalem artichoke
- Zucca Hokkaido al forno con riduzione di melograno, tempeh, quinoa rossa e cavolo riccio** 22.—
Roasted Hokkaido pumpkin with pomegranate reduction, tempeh, red quinoa, and kale sweet&sour pearl onions
- Controfiletto di cervo con marmellata ai ribes rossi, variazione di mandorla e carciofo scottato** 27.—
Venison sirloin with red currant jam, almond variations, and seared artichoke

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."