



## **ANGOLO GOURMET**

**Carpaccio di manzo leggermente affumicato con germogli di rucola selvatica, scaglie di Grana Padano DOP, petali di arance siciliane e crostini di pane nero**

Slightly smoked beef carpaccio with arugula sprouts, Grana Padano cheese flakes, Sicilian orange and rye bread croutons

12 € / 9 €

**Passatina di zucca con tentacolo di polpo arrostito, crumble al rosmarino e olio extravergine agli agrumi**

Pumpkin purée with roasted octopus tentacle, rosemary bread crumble and citrus extravirgin olive oil

14 €

## **TAPAS ITALIANE**

**Bruschetta di pane tostato con pomodoro fresco, basilico e olio extravergine**

Grilled bread bruschetta with fresh tomato, basil and extravirgin olive oil

5 €

**Il classico arancino di riso**

Traditional Arancino

5 €

## **SPIZZICANDO - II NOSTRI TAGLIERI**

### **SALUMI / COLD CUTS**

#### **Culaccia di Parma artigianale - IGP**

Salume pregiato di origine parmense, di produzione artigianale, stagionato 14 mesi in cantina, dal sapore dolce e caratteristico

Fine cured meat from Parma, artisanal, aged 14 months in cellars.

Sweet and characteristic tast.

#### **Coppa tradizionale di Parma - IGP**

La coppa di Parma è un insaccato italiano a base di carne suina a indicazione geografica protetta, tipico di alcune zone dell'Emilia e della Lombardia

Coppa di Parma is an Italian PDO cured meat made with pork. It's produced in Lombardy and Emilia Romagna.

#### **Sopressa nostrana**

#### **Pancetta arrotolata al pepe nero**

La pancetta arrotolata è un salume speciale dal gusto dolce e il profumo intenso, dovuto alla lunga stagionatura

Its sweet flavour and the strong perfume are due to the long ripening.

### **FORMAGGI / CHEESES**

#### **Pecorino di Sardegna**

Prodotto con puro latte di pecora, a pasta cruda, sapientemente stagionato per circa 120 giorni. Grazie al tempo acquisisce il suo gusto deciso e allo stesso tempo delicato e dolce

Made from whole sheep milk, uncooked, expertly ripened for over 120 days. Time is what gives this cheese its peculiar, strong yet delicate and sweet flavour.

#### **Gorgonzola dolce DOP**

Formaggio erborinato prodotto in Italia dal latte intero di vacca, con sapore particolare e caratteristico leggermente piccante

Blue cheese produced in Italy from whole cow's milk, with a particular and slightly spicy flavor.

#### **Asiago del territorio**

#### **Taleggio nostrano DOP**

Formaggio grasso prodotto con latte vacino intero dal sapore dolce e burroso con pasta uniforme e compatta

Uniform and compact fat cheese made from whole cow's milk with a sweet and buttery taste.



## **LE NOSTRE SELEZIONI**

### **La nostra selezione di salumi italiani con sottolii e mostarda**

Our selection of Italian cold cuts with pickled vegetables and Italian mustard  
12 €

### **Il mosaico di formaggi italiani accompagnati da confetture**

Our cheese selection served with jams  
12 €

### **Culaccia di Parma artigianale con scaglie di Grana Padano DOP**

Artisanal Parma culaccia with PDO Grana Padano cheese cubes  
13 € / 9 €

## **PRIMI PIATTI**

### **Paccheri con ragù di pomodori pachino, basilico fresco e olio evo**

Paccheri with cherry tomatoes, fresh basil and evo oil sauce  
10 € / 7 €

### **Lasagna al forno con ragù alla bolognese classico di manzo, suino e verdure con besciamella di latte e Grana Padano DOP**



Baked lasagne with classic Bolognese sauce with beef and pork meat, milk bechamel and Grana Padano cheese  
12 €

### **Tagliatelle all'uovo con trifolata di funghi porcini e prezzemolo con chips di pancetta nostrana**

Fresh tagliatelle with sautéed porcini mushrooms, parsley and pancetta chips  
12 €

### **Minestrone di ortaggi, cereali e legumi in brodo vegetale con olio evo accompagnato con crostini**

Fresh vegetables, cereals and legumes soup with evo oil served with bread croutons  
8 €





## **TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

### **LE NOSTRE SPECIALITA'**

#### **Ravioloni ripieni al baccalà e polenta bianca con riduzione di prosecco di Treviso Doc e burro nocciola all'acciuga**

Fresh ravioli filled with cod and white polenta with DOC Treviso prosecco wine

reduction and anchovy noisette butter

14 €

#### **Zuppeta di lenticchie rosse Bio con gamberi profumati allo zenzero e crostone di pane tostato**

Bio red lentils soup with ginger-flavoured shrimps and toasted bread croutons

12 €

### **LO CHEF CONSIGLIA CONSIGLIA...**

#### **Guancetta di vitello stufato al Cabernet accompagnata da purè profumato al limone**

Cabernet stewed veal cheek accompanied by lemon scented puree

14 €

### **PERCORSI GASTRONOMICI**

#### **GIALLO**

#### **Maialino da latte in confit con riduzione al Barbera e rosmarino, scalogno glassato e patate arrostiti allo speck**

Confit roast piglet with rosemary and Barbera wine reduction, glazed shallot

and roasted potatoes with speck

18 €

#### **AZZURRO**

#### **Turbante di branzino su crema di cannellini, pomodori secchi, chips di guanciale croccante e patate al forno**

Seabass fillet with cannellini beans purée, dried tomatoes, crispy guanciale and roasted potatoes

20 €



# ***STREET FOOD ALL'ITALIANA***

## **Hamburger Classico**

Hamburger di manzo 150gr, pan brioche artigianale, pomodoro fresco e lattuga

7.50 €

## **Hamburger Gourmet**

Hamburger di manzo 200gr, pan brioche artigianale tostato, guanciale croccante, pomodoro fresco, crema al Parmigiano DOP, cipolle di Tropea in confit e lattuga romana, accompagnato con patate al forno  
200 gr beef burger, toasted artisanal pan brioche, crispy guanciale, fresh tomato, PDO Parmesan, confit Tropea onions and romaine lettuce with baked potatoes

10.50 €

## **Club Sandwich Classico**

Formaggio, prosciutto, pancetta, uova, insalata, pomodoro  
Cheese, ham, bacon, eggs, salad, tomato

9 €

## **Club Sandwich Verdure**

Formaggio, melanzane, zucchine, uova, insalata, pomodoro  
Cheese, eggplant, zucchini, eggs, lettuce, tomato

9€

## **Club Sandwich "Il Concerto"**

10 €



## ***DALLA GRIGLIA***

### **Tagliata di manzo 200 gr, con rucola e pomodorini Pachino**

200 gr beef tagliata with arugula and cherry tomatoes

18 €

### **Costata di manzo piemontese 400/500 gr**

Piedmontese beef rib eye 400/500 gr

24 €

### **Tagliata di petto di pollo italiano 200 gr**

Italian chicken breast 200 gr

14 €

### **Trancio di tonno rosso 200 gr\***

Red Tuna Steak 200 gr\*

20 €

## ***IL NOSTRO BUFFET***

### **Buffet di verdure cotte e crude, selezione di snack a rotazione tra polpettine homemade, crostini, frittatine, rotolo di sfoglia fatto in casa, zuppa del giorno**

Buffet of cooked and raw vegetables, selection of snacks in rotation between homemade meatballs, croutons, omelette, homemade pastry roll, soup of the day

7 €



## **GREEN CORNER**

### **Burrata affumicata e bruschetta tostata con insalatina di pomodori Pachino, basilico fresco e olive Leccino**

Smoked burrata cheese with toasted bread served with cherry tomatoes, fresh basil and Leccino olives

12 €

### **Caesar Salad Classic**

Insalata verde, uovo sodo, pomodoro, bacon croccante, crostini di pane, olive verdi, Pecorino Romano e petto di pollo alla piastra con salsa Caesar  
Green salad, hard boiled egg, tomato, crispy bacon, bread croutons, green olives, Pecorino Romano cheese and grilled chicken breast with Caesar dressing

12 €

### **Caesar Salad Mediterranea**

Insalata con code di gamberi al vapore, pomodorini siciliani, mandorle tostate, olive taggiasche, bottarga di tonno e crostini di pane nero

Caesar salad with steamed shrimp tails, Sicilian cherry tomatoes, toasted almonds, olives, whole tuna bottarga and rye bread croutons

14 €

### **Insalata 'Il Concerto'**

Cestino di grana con radicchio di Treviso, noci e pere

Parmesan basket with Treviso radicchio, walnuts and pears

12 €

### **Insalata Mista di Verdure Crude**

Mixed Salad with Raw Vegetables

6 €



## ***TREVISO A TAVOLA***

### **Sopressa, polenta e funghi**

Typical dish: Sopressa salami, polenta and mushrooms

10 €

### **Pasta e fagioli**

Typical dish: pasta and creamy beans

9 €

### **Rollè di faraona in salsa Pevarada**

Typical dish: Roasted Guinea Fowl in Pevarada - a Venetian sauce based on chicken livers

14 €

### **Baccalà alla Trevigiana**

Typical dish: Salt Cod

16 €

## ***DULCIS IN FUNDO***

**Tiramisu artigianale**

**Torta cioccolato e lamponi**

**Torta artigianale soffice - Ananas, ciocco e cocco, mele, carote e mandorle**

**Soufflè al cioccolato (espresso 15 minuti)**

**Red Velvet**

**Cheesecake alle fragole**

**Sorbetti e gelato**

5 €





**I Gentile Ospite, ti invitiamo a far presente al personale di sala qualsiasi intolleranza alimentare e/o allergia. In questo modo possiamo consigliarvi alcuni piatti e avvertire lo Chef delle vostre richieste. Buon appetito!**

Dear Guest, we kindly invite you to let us know if you have any food intolerance or allergies. In this way we can suggest you some of our dishes and warn our Chef about your requests. Enjoy your Meal!

### **LISTA ALLERGENI**

Allergens list

1. Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten
  2. Crostacei Crustaceans
  3. Uova Eggs
  4. Pesce Fish
  5. Arachidi Peanuts
  6. Soia Soy
  7. Latte e prodotti a base di latte Milk and milk based products
  8. Sedano Celery
  9. Senape Mustard
  10. Solfiti Sulfites
  11. Sesamo Sesameseeds
  12. Lupini Lupines
  13. Frutta a guscio Nuts
  14. Molluschi Mollusc
  15. Salse: chiedere al personale Sauces: ask the staff
- \* I Prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati all'origine / \* Food indicated with a star key are frozen

### **MENÙ NO GLUTINE a disposizione**

Gluten-free menu available

### **MENÙ PER BAMBINI a disposizione**

Children's menu available

**Coperto / Cover: 3 €**