



LA DEGUSTAZIONE DALL'ORTO

SFOGLIA D'INVERNO

Millefoglie con crema di Zucca e Finferli, spuma di Roverbasso e julienne di Radicchio

RISOTTO DEL BOSCO "SOTTO SOPRA"

Risotto Carnaroli La Fagianana con Funghi di bosco e Castagne, mantecato al Burro di Malga

PASSEGGIATA IN UN ORTO D'INVERNO (vegan)

Un quadro mai finito, ricco di colori, consistenze e forme in armonia col gusto

COCKTAIL D'AUTUNNO

Spuma di Patate all'Olio d'Oлива, Chiodini trifolati e concassè di Zucca padellata

PROMESSI SPOSI (vegan)

Carciofo violetto confit con Olio al Timo, Batata arrostita e Humus profumato al Lime

DULCIS IN FUNDO.....

Un dolce della nostra pasticceria

60.00

Acqua microfiltrata, Caffè 1° Qualità Dersut e il coperto sono inclusi

DALLA CANTINA

Selezione di cinque vini del TriVeneto in abbinamento

20.00

Il Menù viene realizzato per il tavolo completo, su richiesta vi proponiamo la variante Vegetariana





LA DEGUSTAZIONE

IL CARPACCIO CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO

Carpaccio di Scottona nostrana con Radicchio di Treviso croccante e marinato al Pepe rosa

SFOGLIA D'INVERNO

Millefoglie con crema di Zucca e Finferli, spuma di Roverbasso e julienne di Radicchio

RISOTTO DEL BOSCO "SOTTO SOPRA"

Risotto Carnaroli La Fagiana con Funghi di bosco e Castagne, mantecato al Burro di Malga

COCKTAIL D'AUTUNNO

Spuma di Patate all'Olio d'Oлива, Chiodini trifolati e concassè di Zucca padellata

LA FARAONA E IL BEL MORO

Coscetta di Faraona glassata, la sua suprema ai Barboni e Morette con Indivia scottata

DULCIS IN FUNDO.....

Un dolce della nostra pasticceria

60.00

Acqua microfiltrata, Caffè 1° Qualità Dersut e il coperto sono inclusi

DALLA CANTINA

Selezione di cinque vini del TriVeneto in abbinamento

20.00

Il Menù viene realizzato per il tavolo completo, su richiesta vi proponiamo la variante Vegetariana



DALL'ORTO

ANTIPASTI

SFOGLIA D'INVERNO	12.00
Millefoglie con crema di Zucca e Finferli, spuma di Roverbasso e julienne di Radicchio	
IL TORTINO	6.00
Tortino di Sfoglia all'ortolana con crema di dolce latteria Roverbasso	
COCKTAIL D'AUTUNNO (vegan)	12.00
Spuma di Patate all'Olio d'Oliva, Chiodini trifolati e concassè di Zucca padellata	

PRIMI PIATTI

SOPA DE SUCA E PORCINI NELLA COCOTTE	13.00
Zuppa ai Porcini, Pan di Zucca e stagionato della Carnia con il suo Brodo ristretto	
RISOTTO DEL BOSCO " SOTTO SOPRA" (minimo per 2 persone)	15.00
Risotto Carnaroli la Fagianiana ai Funghi di Bosco e Castagne, mantecato al Burro di Malga	
TORTELLO PERE TALEGGIO	14.00
Tortello di Semola rimacinata, con Ricotta nostrana, Pere Abate, Taleggio e polvere di buccia	
GNOCCHI DI PATATE AL TARTUFO E RICOTTA	13.00
Gnocchi di Patate del Montello e Crema al Tartufo nero e Ricotta affumicata	

SECONDI PIATTI

IL BOSCO E LA MALGA	14.00
Tortino di Porcini e Patate con crumble rustico e crema di Mezzano di Malga	
PROMESSI SPOSI (vegan)	14.00
Carciofo violetto confit con Olio al Timo, Batata arrostita e Humus profumato al Lime	
PASSEGGIATA IN UN ORTO D'INVERNO (vegan)	12.00
Un quadro mai finito, ricco di colori, consistenze e forme in armonia col gusto	

DALL'ORTO

LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA	4.50
Tutte le verdure dell'orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna	
LE RUSTICHE	4.00
Patate rustiche con buccia, al Rosmarino, *	
I CHIODINI	5.50
Funghi Chiodini trifolati con Polenta di Pop-Corn	

DAL CORTILE

ANTIPASTI

IL CARPACCIO CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO	12.00
Carpaccio di Scottona con Radicchio di Treviso croccante e marinato al Pepe rosa	
IL CLASSICO D'AUTUNNO	12.00
Funghi Chiodini dell'albero di Acacia con Soppresa nostrana e Polenta inversa	

PRIMI PIATTI

LE TAGLIATELLE RUSTICHE	13.00
Tagliatelle all'Uovo con Farina di Grano duro al sugo di Asino e Pancettone	
LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI	13.00
Le Lasagne di pasta all'Uovo, il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti, sono una tradizione che continua	

SECONDI PIATTI

SUA MAESTA L'OCA	24.00
Oca arrosto con il suo fondo di verdure e Sedano rapa croccante	
LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C°	16.00
Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati	
MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA	16.00
Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele	
LA TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE IN UN ORTO D'INVERNO	18.00
Tartar di Diaframma e Lombetto con Radicchio di Treviso nelle sue varianti	
LA FARAONA E IL BEL MORO	18.00
Coscetta di Faraona glassata, la sua suprema ai Barboni e Morette con Indivia scottata	
LO STOCCAFISSO DETTO "BACCALA"	16.00
Baccalà alla Vicentina con Polenta di Pop-Corn	
Acqua microfiltrata, trattata e gasata 0.75	2.00
Caffè Dersut selezione 1°Qualità	2.00
Coperto	3.00

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

E' disponibile un pposito menù per persone celiache ed intolleranti al lattosio.

A richiesta è accessibile il menù con evidenziati gli allergeni

DULCIS IN FUNDO...

IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO	6.50
Crema Mascarponesu Pan di Spagna al Grano Saraceno e Cacao	
LA CENTOQUARANTAQUATTRO FOGLIE AL CIOCCOLATO E ARANCIO	6.50
Pasta sfoglia, crema al Cioccolato di Modica, Arancia e Caramello	
CHEESCAKE AL FIGO MORO	6.50
Crema di Philadelphia nascosta dal biscotto Frolloso e Figo Moro al Raboso	
COCKTAIL STRUDEL	6.50
Mele padellate, Cumble alla Vaniglia, crema Chantilly profumata alla Cannella	
NERI NON PER CASO	6.50
Bavarese alla Liquirizia Calabra con cuore di Caffè Arabica	
I FROLLOSI & LA CREMA ALLA VANIGLIA	6.50
Biscotti al cacao, al caffè, alla liquirizia e alle spezie	

AL CUCCHIAIO

IL MANGO	5.00
Sorbetto al Mango	
MELA LIME	5.00
Sorbetto alla Mela e Lime	
UN VECCHIO RICORDO	5.00
Sorbetto all'Uva Fragola del nostro vicino	

LA CANTINA CONSIGLIA...

CALICE DI VINO PASSITO

Lasciati consigliare l'abbinamento più adatto per il tuo dessert o per concludere la tua cena

FRANCOIS PEYROT COGNAC ALLE PERE WILLIAM

Il Cognac alle pere williams di Francois Peyrot è un liquore di Cognac invecchiato della Maison Peyrot nel comune del Cognac, in Francia e aromatizzato alla pera Williams. Il liquore è ottenuto dall'assemblage di Cognac invecchiato e affinato in botti di rovere bianco per un minimo di due anni con aroma naturale di pere Williams, coltivate nella regione della Foresta Nera e sciroppo di zucchero. Sono necessari 14 chili di pere Williams per produrre un Liqueur Poire au Cognac da 70 cl. Aroma ottenuto dalla macerazione del loro succo, le pere Williams donano a questo cognac grande champagne Francois Peyrot, un gusto inimitabile ed elegante

Tradizione Veneta

L'amaro del “ Primo “

Poche righe per una vita di miseria da bimbo e la sopravvivenza da giovane combattendo in Russia, mangiando tutto ciò che rimaneva in quella terra aspra e dilaniata dalle bombe. Ogni radice ed erba era buona, per curarsi o da mescolare a patate ed acqua per mangiare, se avevano la fortuna di trovare in qualche casolare fiaschette con distillato di patate o cereali, ci maceravano bacche ed erbe. Tutto andava giù, riscaldava anima e soprattutto il corpo, sempre infreddolito dalle tempeste di neve ed il ghiaccio. Era l'unico modo per tenere in vita quel corpo martoriato, ma risparmiato dalla crudeltà delle battaglie. Finita la guerra tra miseria e macerie, quest'uomo tutto fare: contadino, barbiere e norcino ha riprodotto questo spirito salva vita ritoccandolo nel gusto, ma sempre speciale, tramandando questo sapere ai figli e nipoti. Ritorna così ai nostri tempi un'amaro d'erbe e radici infuse sapientemente, dal sapore morbido ed armonico, che incontra il gusto di tutti.

Il Liquore della “ Tina “

Un suo vivo ricordo è quella cucina vecchia, nera e misteriosa, sulla parete di sfondo sopra la stufa un arcobaleno di spruzzi degli intrugli che cucinava, quasi da sembrare un quadro con impressa la vita e la passione per il lavoro che portava a creare magie dal nulla. Sapeva prendere le signore per la gola con i suoi elisir al sambuco, ai mirtilli e ai frutti di bosco “rigorosamente raccolti al momento giusto in montagna” E per i nipoti che facevamo a gara tra chi raccoglieva più sambuco, c'erano sempre le marmellate con pane e burro. Oggi a noi rimane il ricordo di quei profumi, coinvolgenti da catturare memoria ed emozioni, il gusto inconfondibile di frutti appena raccolti, il piacere di mangiare marmellata con il burro fatto dal nonno. Siamo stati fortunati e speriamo di riuscire a trasmettere queste sensazioni, piccole, ma infinite ai nostri figli. Di quei tempi riusciamo a darvi poco, infinitamente poco, ma se abbiamo buona memoria e ci lasciamo trasportare dal gusto e profumo, il liquore Mirtillo sarà la chiave per la porta dei ricordi del passato.

IN QUESTO MENU VI PROPONIAMO PORTATE PRIVE DI GLUTINE E LATTOSIO

LA NOSTRA CIABATTA RUSTICA 3.00
Preparata con Grano Saraceno, servita nell'apposito sacchetto di carta chiuso con sigillo "porta a casa"

ANTIPASTI

LA TARTELLETTA 6.00
Tartelletta di Pasta Foncer alle verdure, con crema di latteria Roverbasso

IL CARPACCIO CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO 12.00
Carpaccio di Scottona con Radicchio di Treviso croccante e marinato al Pepe rosa

COCKTAIL D'AUTUNNO (vegan) 12.00
Spuma di Patate all'Olio d'Oliva, Chiodini trifolati e concassè di Zucca padellata

PRIMI PIATTI

RISOTTO DEL BOSCO "SOTTO SOPRA" 15.00
Risotto Carnaroli "La Fagiana" con Funghi di Bosco e Castagne, mantecato al Burro di Malga

SFORMATINO AL RAGU DELLA NONNA TITTI 12.00
Sformatino di crespelle con il Ragù della Nonna Titti in vasocottura

GNOCCHI D'AUTUNNO 13.00
Gnocchi di Patate fresche e Ceci con Funghi di bosco e Zucca

SECONDI PIATTI

PROMESSI SPOSI (vegan) 14.00
Carciofo violetto confit con Olio al Timo, Batata arrostita e Humus di Ceci

MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA 16.00
Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele


LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C° 16.00
Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati

DALL'ORTO

LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA 4.50
Tutte le verdure dell'orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna

LE RUSTICHE 4.00
Patate rustiche con buccia al Rosmarino *

I CHIODINI 5.50
Funghi Chiodini trifolati con Polenta di Pop-Corn

Come da nostro protocollo, le portate prive di glutine e lattosio, vengono sempre servite rigorosamente in piatti contraddistinti dal marchio  con sfumature di colore nero
Per maggior sicurezza chiedere sempre conferma al personale di sala

DULCIS IN FUNDO

IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO	6.50
Crema tiramisù su pan di spagna al grano saraceno e cacao	
COCKTAIL STRUDEL	6.50
Mele padellate, Cumbe alla Vaniglia, crema Chantilly profumata alla Cannella	

AL CUCCHIAIO

IL MANGO	5.00
Sorbetto al mango, passion fruit e ananas	
MELA LIME	5.00
Sorbetto alla mela e lime	
UN VECCHIO RICORDO	5.00
Sorbetto all'uva fragola del nostro Vicino	

Acqua microfiltrata, trattata e gasata 0.75	2.00
Caffè Dersut selezione 1° qualità	2.00
Coperto	3.00

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

Il marchio **pposito** è di proprietà del Ristorante Le Querce, ed è utilizzato per contraddistinguere le portate senza glutine e senza lattosio nei piatti con sfumature nere.

pposito

Frutto di un percorso di collaborazione con...

AIC: Associazione Italiana Celiachia
AFC: Alimentazione Fuori Casa



AILI: Associazione Italiana Latto Intolleranti
SLFC: Senza Lattosio Fuori Casa



BAMBINI

MENU SPINO

10.00

LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI

Le Lasagne di pasta all'Uovo con il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti,
Sono una tradizione che continua

LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

MENU MIOPE

10.00

LE NOSTRE PEPITE

Pepite di Pollo nostrano con panatura di Mais croccante

LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata. Sono disponibili portate per persone celiache ed intolleranti al lattosio, chiedeteci il menu dedicato.

MENU' ALLERGENI

Le portate per persone con allergie, alimentari,
vengono sempre servite rigorosamente in piatti contraddistinti dal marchio



con sfumature di colore arancione come da nostro protocollo
Per maggior sicurezza chiedere sempre conferma al personale di sala

MENU DALL'ORTO ALLERGENI

ANTIPASTI

SFOGLIA D'INVERNO glutine, cereali, latticini, frutta a guscio,uova,semi di sesamo

Millefoglie alle mandorle ripiena di zucca e finferli su crema di Asiago d.o.p. e julienne di radicchio

IL TORTINO glutine,cereali,uova,latticini,frutta a guscio,semi di sesamo,sedano

Tortino di sfoglia all'ortolana, su specchio di fonduta d'alpeggio

COCKTAIL D'AUTUNNO soia

Cocktail con spuma di patate all'olio d'oliva, chiodini trifolati e concassè di zucca padellata

PRIMI PIATTI

SOPA DE SUCA E PORCINI NELLA COCOTTE glutine,cereali,latticini,sedano,uova

Zuppa ai porcini, pan di zucca e stagionato della Carnia con il suo brodo ristretto

RISOTTO DEL BOSCO ” SOTTO SOPRA” latticini,sedano,solfiti

Risotto carnaroli con funghi misti, mantecato al burro di malga e castagne a tocchetti

TORTELLO PERE TALEGGIO glutine,cereali,uova,latticini

Tortello di semola rimacinata, con ricotta nostrana, pere e taleggio con polvere di buccia

GNOCCHI TARTUFO E RICOTTA latticini,glutine,cereali,uova,frutta a guscio,pesce,crostacei,sedano,soia

Gnocchi di patate del Montello con crema al tartufo nero e ricotta

SECONDI PIATTI

IL BOSCO E LA MALGA latticini,glutine,cereali,uova

Tortino di porcini e patate con crumble rustico e crema di mezzano di malga

PROMESSI SPOSI sesamo,solfiti

Carciofo violetto confit con olio al timo, batata arrostita e humus profumato al Lime

PASSEGGIATA IN UN ORTO D'INVERNO sedano,solfiti

Un quadro mai finito, ricco di colori, consistenze e forme in armonia col gusto

DALL'ORTO

LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA

Tutte le verdure dell'orto e le erbe del campo come faceva la nostra nonna

LE RUSTICHE

Patate rustiche con buccia, al rosmarino

I CHIODINI

Funghi chiodini trifolati con polenta di pop-corn

IL PANE cereali con glutine, latticini, soia, frutta a guscio, lupini, sesamo, uova, solfiti, arachidi

MENU DAL CORTILE ALLERGENI

ANTIPASTI

IL CARPACCIO DI SCOTTONA CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO **solfiti**

Carpaccio di scottona con radicchio di Treviso croccante e marinato al pepe rosa

IL CLASSICO D'AUTUNNO **solfiti**

Funghi chiodini dell'albero di acacia con sopressa nostrana e polenta inversa

PRIMI PIATTI

LE TAGLIATELLE **glutine,cereali,uova,sedano,solfiti,latticini**

Tagliatelle all'uovo con farina di grano duro e sugo di faraona, anatra, oca

LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI **glutine,cereali,uova,sedano,solfiti,latticini**

Le lasagne di pasta all'uovo, il pomodoro profumato con il ragù della nonna Titti, sono una tradizione che continua

SECONDI PIATTI

SUA MAESTA L'OCA **solfiti,sedano**

Oca arrosto con il suo fondo di verdure e sedano rapa croccante

LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C°

Fettine di scottona nostrana ai ferri con olio evo alle erbe aromatiche e pepi spaccati

MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA **solfiti, senape, cereali, sedano**

Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnato con chutney di mele

LA TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE, IN UN ORTO D'INVERNO **solfiti,glutine,cereali,latticini**

Tartar di diaframma e lombetto con radicchio di Treviso nelle sue varianti

LA FARAONA **solfiti, sedano**

Coscetta di Faraona e la sua suprema alle Morchelle, il suo fondo e Indivia scottata

LO STOCCAFISSO DETTO "BACCALA" **latticini,glutine,cereali,pesce**

Baccala alla vicentina con polenta di pop-corn

Acqua microfiltrata, trattata e gasata 0.75

Caffè Dersut selezione 1°Qualità

Coperto

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

In questo menu sono elencati gli allergeni presenti come ingrediente nelle ricette, ciò non esula dalla possibilità che ci siano contaminazioni crociate nelle lavorazioni.

Per questo vi chiediamo di confrontarvi con il personale di sala o di richiedere anche il supporto diretto dello chef.

DULCIS IN FUNDO...

IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO uova, latticini

Crema Mascarponesu Pan di Spagna al Grano Saraceno e Cacao

LA CENTOQUARANTAQUATTRO FOGLIE AL CIOCCOLATO E ARANCIO glutine, latticini, solfiti, uova

Pasta sfoglia, crema al Cioccolato di Modica, Arancia e Caramello

CHEESCAKE AL FIGO MORO glutine, latticini, solfiti, uova

Crema di Philadelphia nascosta dal biscotto Frolloso e Figo Moro al Raboso

COCKTAIL STRUDEL latticini, uova, solfiti

Mele padellate, Cumble alla Vaniglia, crema Chantilly profumata alla Cannella

NERI NON PER CASO latticini, uova, cereali con glutine

Bavarese alla Liquirizia Calabra con cuore di Caffè Arabica

I FROLLOSI & LA CREMA ALLA VANIGLIA cereali con glutine, uova, latticini

Biscotti al cacao, al caffè, alla liquirizia e alle spezie

AL CUCCHIAIO

IL TROPICALE

Sorbetto al mango, frutto della passione e ananas

MELA LIME

Sorbetto alla mela e lime

UN VECCHIO RICORDO

Sorbetto all'uva fragola

IN QUESTO MENU VI PROPONIAMO PORTATE PRIVE DI GLUTINE E LATTOSIO ALLERGENI

LA NOSTRA CIABATTA RUSTICA soia

Preparata con grano saraceno e teff, servita apposito sacchetto di carta chiuso con sigillo “porta a casa”

ANTIPASTI

LA TARTELLETTA latticini,uova,sedano,soia

Tartelletta di pasta foncer alle verdure, su specchio di fonduta d'alpeggio

IL CARPACCIO DI SCOTTONA CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO solfiti

Carpaccio di scottona con radicchio di Treviso croccante e marinato al pepe rosa

COCKTAIL D'AUTUNNO soia

Cocktail con spuma di patate all'olio d'oliva, chiodini trifolati e concassè di zucca padellata

PRIMI PIATTI

RISOTTO DEL BOSCO “SOTTO SOPRA” latticini,solfiti,sedano

Risotto carnaroli con funghi misti, mantecato al burro di malga e castagne a tocchetti

SFORMATINO AL RAGU DELLA NONNA TITTI latticini,uova,sedano,soia

Sformatino di crespelle con il ragù della nonna Titti in vasocottura

GNOCCHI D'AUTUNNO soia,sedano

Gnocchi di patate fresche e ceci con funghi di bosco e zucca

SECONDI PIATTI

PROMESSI SPOSI solfiti,sesamo

Carciofo violetto confit con olio al timo, batata arrostita e humus di ceci

MAIALE 12,78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA solfiti, senape, cereali, sedano

Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnato con chutney di mele

LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C°

Fettine di scottona nostrana ai ferri con olio evo alle erbe aromatiche e pepi spaccati

DALL'ORTO

LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA

Tutte le verdure dell'orto e le erbetto del campo come faceva la nostra nonna

LE RUSTICHE

Patate rustiche con buccia al rosmarino

I CHIODINI

Funghi chiodini trifolati con polenta di pop-corn

**Le portate prive di glutine e lattosio,
vengono servite rigorosamente in piatti neri come da nostro protocollo**

DULCIS IN FUNDO ALLERGENI

IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO **latticini, frutta a guscio, uova**

Crema tiramisù su pan di spagna al grano saraceno e cacao

COCKTAIL STRUDEL **latticini, uova, solfiti**

Mele padellate, Cumble alla Vaniglia, crema Chantilly profumata alla Cannella

AL CUCCHIAIO

IL TROPICALE

Sorbetto al mango, frutto della passione e ananas

MELA LIME

Sorbetto alla mela e lime

UN VECCHIO RICORDO

Sorbetto all'uva fragola

Acqua potabile microfiltrata, trattata e gasata 0.75

Caffè Dersut selezione 1°Qualità

Coperto

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

Il marchio **pposito** è di proprietà del Ristorante Le Querce, ed è utilizzato per contraddistinguere le portate senza glutine e senza lattosio nei piatti con sfumature nere.

pposito

Frutto di un percorso di collaborazione con...

AIC: Associazione Italiana Celiachia

AFC: Alimentazione Fuori Casa



AILI: Associazione Italiana Latto Intolleranti

SLFC: Senza Lattosio Fuori Casa



BAMBINI ALLERGENI

MENU SPINO

LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI **glutine, cereali, uova, latticini, solfiti, sedano**

Le Lasagne di pasta all'Uovo con il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti,

Sono una tradizione che continua

LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

MENU MIOPE

LE NOSTRE PEPITE

Pepite di Pollo nostrano con panatura di Mais croccante

LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata. Sono disponibili portate per persone celiache ed intolleranti al lattosio, chiedeteci il menu dedicato.