

# ORIGINE

LA CASA DEL CAMPANARO

LA NOSTRA CUCINA

Chef: Mattia Cavestro

Nicola Silotto

LA NOSTRA SALA

Capo sala: Mauro Furlani

Anna Amadi



## I NOSTRI COLLABORATORI

### Pane

Agreste Bakery

### Carne

Selezione di piccoli  
allevamenti locali ed  
esteri

### Pesce

Bonutto Roberto

### Ortaggi

Il Frutteto - Mogliano  
V.to

### Olio

MARINA  PALLUSCI  
PIANELLA



## “Conosciamoci”

Un percorso di 4 piatti dal menù  
- Due antipasti, un primo, un secondo, sorbetto di frutta

fatto in casa -

Euro 45

coperto, acqua e caffè inclusi

---

Tre calici in abbinamento

Euro 15

## “Esperienze”

Un percorso di 6 piatti alla cieca,  
pensati per voi dallo Chef

Euro 65

coperto, acqua e caffè inclusi

---

Sei calici in abbinamento

Euro 28

---

## “Esageriamo”

Un percorso di 9 piatti alla cieca, pensati per voi dallo Chef

Euro 90

coperto, acqua e caffè inclusi

---

Nove calici in abbinamento

Euro 38

Il menù degustazione si intende solo per tutto il tavolo

Siete invitati a segnalare ogni allergia, intolleranza o eventuali cibi sgraditi

Per questioni di igiene alimentare e per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche, alcuni prodotti, dopo essere stati da noi lavorati, vengono trattati con processo di abbattimento rapido di temperatura almeno a -40° e conservati a temperatura negativa fino al loro utilizzo. I prodotti contrassegnati con (\*) sono congelati all'origine, seguendo la stessa filosofia di ricerca qualitativa. (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).



## Il crudo di pesce misto

Una canocia, due scampi\*, due mazzancolle, un fasolaro, una tartare, un carpaccio, un'ostrica Gillardeau, caviale

Euro 30

## In Origine

“Piattino” Euro 8

“Antipasto” Euro 15

Baccalà mantecato e sarde in saòr

Focaccia, burro montato e alici del Cantabrico

Carpaccio di Sashi marinata, zucca e rafano

Crema di porri, acetosella e caprino

Il coperto include il primo cestino di pane e la nostra entrée - 4€  
Ogni cestino di pane in aggiunta al primo - 1,50€ a persona

Per questioni di igiene alimentare e per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche, alcuni prodotti, dopo essere stati da noi lavorati, vengono trattati con processo di abbattimento rapido di temperatura almeno a -40° e conservati a temperatura negativa fino al loro utilizzo. I prodotti contrassegnati con (\*) possono essere congelati all'origine, seguendo la stessa filosofia di ricerca qualitativa. (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).



## Primi piatti

Euro 18

Risotto di cappesante\* grigliate e demi-glacé

Calamarata alla busara di scampi\*

Pappardelle fatte in casa, ragù di stracotto di manzo, spuma di parmigiano

Ravioli di patate arroste ed erborinato

## Secondi piatti

Euro 28

Filetto di salmone\* Upstream alla brace, spuma di rapa rossa,  
salsa di spinaci, semi di senape in agro

Filetto di manzo alla brace, fondo bruno,  
broccolo al burro, alici e peperoncino

Il coperto include il primo cestino di pane fatto in casa e la nostra entrée - 4€  
Ogni cestino di pane in aggiunta al primo - 1,50€ a persona

Per questioni di igiene alimentare e per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche, alcuni prodotti, dopo essere stati da noi lavorati, vengono trattati con processo di abbattimento rapido di temperatura almeno a -40° e conservati a temperatura negativa fino al loro utilizzo. I prodotti contrassegnati con (\*) possono essere congelati all'origine, seguendo la stessa filosofia di ricerca qualitativa. (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).



## Dolci

Euro 7,50

Tirame-sù

Nuvola

Crok-caramel

Sorbetto di frutta fatto in casa

Il coperto include il primo cestino di pane e la nostra entrèe - 4€  
Ogni cestino di pane in aggiunta al primo - 1,50€ a persona

Per questioni di igiene alimentare e per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche, alcuni prodotti, dopo essere stati da noi lavorati, vengono trattati con processo di abbattimento rapido di temperatura almeno a -40° e conservati a temperatura negativa fino al loro utilizzo. I prodotti contrassegnati con (\*) possono essere congelati all'origine, seguendo la stessa filosofia di ricerca qualitativa. (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).



## Bar

Acqua microfiltrata - 3€

Bibite - 3/5€

Spritz (con Berto Bitter o Aperitivo) - 3,50€

Caffè - 1,50€

Decaffeinato - 1,50€

Orzo - 1,50€

Cappuccino - 2€

Il coperto include il primo cestino di pane e la nostra entrèe - 4€  
Ogni cestino di pane in aggiunta al primo - 1,50€ a persona

Per questioni di igiene alimentare e per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche, alcuni prodotti, dopo essere stati da noi lavorati, vengono trattati con processo di abbattimento rapido di temperatura almeno a -40° e conservati a temperatura negativa fino al loro utilizzo. I prodotti contrassegnati con (\*) possono essere congelati all'origine, seguendo la stessa filosofia di ricerca qualitativa. (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).

# LISTA DEGLI ALLERGENI ED INGREDIENTI

## ANTIPASTI

- I crudi di pesce: PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, sale, olio, spezie, aromi, POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI A SECONDA DEI CONDIMENTI. CHIEDERE CONFERMA AL PERSONALE DI SALA
- I nostri marinati: sale, spezie, arom, zucchero, PESCE, rapa rossa, passion fruit, agrumi
- Baccalà mantecato: baccalà (PESCE), latte (LATTICINI), sale, pepe, olio di semi (TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO), olio EVO aromi, spezie, mais, farina (GLUTINE), UOVO
- Sarde in saòr: sale, olio, pepe, spezie, aromi, sarde (PESCE), cipolla, aceto e vino (SOLFITI), farina di riso (CONTIENE SENAPE), olio di semi (TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO)
- Focaccia, burro e alici del Cantabrico: pane (GLUTINE), burro (LATTICINI), ACCIUGHE (PESCE)
- Selezione di formaggi: pane (GLUTINE), formaggi (LATTICINI), composte, marmellate, mostarde (SENAPE)
- Focaccia, picana, rafano: pane (GLUTINE), panna (LATTICINI), rafan, carne di manzo, SEDANO, carota, cipolla. sale, olio, spezie, aromi, zucchero, vino (SOLFITI)
- Tartare di manzo affumicata: carne di manzo, olio di oliva, sale, pepe
- Crema di fagioli, radicchi: fagioli, SEDANO, carota, cipolla, pomodoro concentrato, radicchio, sale, olio, spezie, aromi

## PRIMI PIATTI

- Calamarata burro, bottarga, limone: sale, olio, spezie, aromi, SEDANO, carota, cipolla, vino (SOLFITI), calamarata (GLUTINE), burro (LATTICINI), bottarga (PESCE, TRACCE DI MOLLUSCHI E CROSTACEI), limone
- Ravioli di scampi, bisque: sale, olio, aromi, spezie, pasta all'uovo (farina: GLUTINE, UOVA), scampi (CROSTACEI), SEDANO, carota, cipolla, vino (SOLFITI), panna, latte e burro (LATTICINI), pomodoro, prezzemolo, aglio, cognac
- Pappardelle fatte in casa, ragù di cortile: pasta all'uovo (farina: GLUTINE, UOVA), carne di anatra e faraona, sale, olio, spezie, aromi, aglio, burro (LATTICINI), SEDANO, carota, cipolla, vino (SOLFITI)
- Gnocchi fatti in casa ripieni di guancia, mostarda e fondo bruno: sale, olio, spezie, aromi, farina (GLUTINE), stracchino (LATTICINI), UOVA, carne di manzo, pomodoro, SEDANO, carota, cipolla, vino (SOLFITI), mostarda di pere (SENAPE)
- Risotto al radicchio, casatella trevigiana: sale, olio, spezie, aromi, SEDANO, carote, cipolla, vino (SOLFITI), burro (LATTICINI), casatella (LATTICINI), radicchio, aglio
- Fusilloni cacio e pepe: fusilli (GLUTINE), pepe, sale, grancapra (LATTICINI)

## SECONDI PIATTI

- Secondo di pesce del giorno: PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, A SECONDA DELLA PREPARAZIONE ALTRI ALLERGENI
- Secondo di terra del giorno: CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA PER GLI ALLERGENI A SECONDA DELLA PREPARAZIONE DEL GIORNO

## DOLCI

- Ciocolami: cioccolato (TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO), UOVA, burro (LATTICINI), maizena, farina di nocciole (FRUTTA A GUSCIO), CAMELLO, zucchero, sale, aromi a base alcolica
- Brontolo: farina (GLUTINE), burro (LATTICINI), UOVA, cioccolato bianco (LATTICINI, PRESENZA FRUTTA A GUSCIO), pistacchi (FRUTTA A GUSCIO),
- Colazione dei campioni: mascarpone (LATTICINI), UOVA, zucchero, grappa, panna (LATTICINI), colla di pesce, caffè, muesli, cioccolato (TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO), aromi a base alcolica
- Sorbetto di frutta fatto in casa: frutta, zucchero, agar agar, farina di carruba, farina (GLUTINE), BURRO (LATTICINI), aromi (POSSIBILE PRESENZA DI LATTICINI NELL'ADDENSANTE PER IL GELATO)