1922
RISTORANTE
CIANO DEL MONTELLO

Puntiamo alla semplicità senza perdere le nostre origini.

,,,cosa scegli?

Menù Osteria

o

I Classici 1922 e non solo

Il nostro pane ai 5 cereali e lievito madre & burro (per 2 persone)
1, 7, 11
3

Coperto
4

1922
RISTORANTE
CIANO DEL MONTELLO

Menù Osteria

Soppressa di una piccola produzione locale e verdure in agrodolce
11
9

Trippa cotta in bianco, mantecata al burro alle erbette e parmigiano,
7. 8. 9. 12.
15

Pasta e Fagioli
1, 9, 12
13

Risotto al radicchio tardivo di Treviso
7, 9
19

Tagliolino “in salsa”
(acciughe, sarde e cipolla)
1, 3, 4, 9, 12
15

Gulash con polenta
9, 12
19

Patate del Montello
6

Verdure di stagione cotte e crude
6

1922
RISTORANTE
CIANO DEL MONTELLO

I Classici 1922 e non solo

L'Uovo fritto, spuma di cavolfiore gratinato, le sue cimette croccanti,
salsa al miso chiaro e katsuobushi
1, 3, 4. 5, 6. 7. 8, 12
16

Battuta al coltello di Scaligera Nostrana e Tartufo nero del Grappa
6
17/25

Spaghetto freddo "Metodo Massi", seppia marinata, limone,
bottarga di Muggine e sugo d'arrosto.
1, 3, 4, 6, 12, 14
25

Gnocco di zucca, ripieno morbido di ricotta affumicata
…e tutti i suoi elementi
1, 3, 7, 9
19

Quello che "Noal ci da" macelleria Noal
Secondo disponibilità
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
25-35

1922

1922
RISTORANTE
CIANO DEL MONTELLO

Allergeni:

1. Cereali, contenenti Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

1922