

LE CEMENTINE

Le Cementine, nasce in H-FARM,
dove innovazione, imprenditoria
e formazione convivono
e si contaminano.

—

L'obiettivo è di offrire al territorio
una nuova esperienza culinaria
in linea con la sua filosofia
pionieristica che favorisce
i giovani e la loro intraprendenza.

—

Inaugurato nel settembre 2016,
all'interno del Parco Naturale
di Ca' Tron è costeggiato dal fiume
Sile. Propone una cucina mediterranea
in cui i protagonisti sono i sapori
delle eccellenze del territorio.

—

PERCORSO DEGUSTAZIONE A SCELTA

3 portate

€ 35*

5 portate

€ 55*

7 portate

€ 75*

*Coperto incluso, scelta tra
Terra - Vegetariano - Misto

Il Menù degustazione è valido per l'intero tavolo

ANTIPASTI

Battuta di manzo semi di senape,
chips di pane, mayonese al porro,
cipolla. € 12

Tartar di trota marinata
e affumicata, gazpacho di menta,
zucchine e rucola. € 13

Insalata di erbe e fiori dell'orto
servita con dressing di sambuco. € 09

Cefalo servito con amazake,
spinaci al lardo e uova di trota. € 12

PRIMI

Gnocchi di melanzane e burrata serviti con acqua di pomodoro e basilico	€ 14
Tortelli allo scoglio	€ 18
Risotto porro e seppie (la cortesia di almeno due persone)	€ 14
Noodles con pollo, il suo brodo e porro.	€ 14

SECONDI

Anguilla, more fermentate, rape rosse	€ 25
Petto d'anatra e coscia confit, asparagi marinati e crocchetta di patate.	€ 24
Costolette di maialino iberico e millefoglie di patate e spinaci selvatici	€ 22
Entrecote di vitello e pesto di rucola	€ 24

DOLCI

Pane e cioccolato

€ 09

Carrot cheesecake

€ 10

Orto, biscotto
e fiori d'acacia

€ 11

COPERTO € 3

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

* Prodotto sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGENI



Peanuts



Sesame



Celery



Suplhur dioxide



Eggs



Fish



Soya



Cereals

Contenenti glutine



Lupin



Molluscus



Milk

E derivati



Mustard



Nuts



Crustaceus