



MENU



Il nome Seda deriva semplicemente da Baco de Seda in dialetto veneto (el Cavalier).
Nel passato Vittorio Veneto era una delle cittadine italiane dove l'allevamento del baco da seta
costituiva una delle principali attività economiche del Territorio.

Territorio / Seda / Materie Prime

Noi cominciamo da qui.





MENU DEGUSTAZIONE *ACQUARIO*

Per tutto il tavolo

- 85 -

per persona

La battuta di Branzino

schiacciata di branzino alle erbe con mele alle rape, yogurt
e gelato alle olive
ALLERGENI: 1 | 4 | 7

Il Gambero

gambero e Bellini
ALLERGENI: 2 | 12

La Trota

trota al caffè con mantecato al fegato grasso
ALLERGENI: 4 | 7 | 12

L'Ostrica

spaghetto alle ostriche, burro al crescione e bacon
ALLERGENI: 1 | 3 | 4 | 7 | 14

Il Mare

il mercato può offrire filetto, crostacei e molluschi
ALLERGENI: 1 | 2 | 4 | 5 | 6 | 14

Il Bagigio

macaron all'arachide, mou salato, lime e ananas
ALLERGENI: 3 | 5 | 7 | 8

-

Abbinamento vini

- 35 -





ANTIPASTI

Il Vegetale

misticanza, pesca, ibiscus e funghi

ALLERGENI: 3 | 8

- 16 -

Il Porcino

porcino, patate e nocciole

ALLERGENI: 1 | 3 | 5 | 8 | 9

- 19 -

Il Branzino

branzino alle erbe con Granny Smith alle rape, yogurt
e gelato alle olive

ALLERGENI: 1 | 4 | 7

- 20 -

Il Sottobosco

battuta di cervo con sorbetto ai frutti di bosco profumato al tabacco
con sedano e rabarbaro

ALLERGENI: 6 | 9

- 19 -





PRIMI PIATTI

L'Ostrica

spaghetto alle ostriche, burro al crescione e bacon

ALLERGENI: 1 | 3 | 4 | 7 | 14

- 22 -

Il Tortello

tortelli al Morlacco del Grappa, spuma di patate viola e dashi

ALLERGENI: 1 | 3 | 4 | 7 | 9

- 20 -

Il Risotto

vialone nano mantecato ai porcini, chutney ai peperoni e maiale

ALLERGENI: 7 | 9

- 22 -

Minimo per due persone

La patata e la zucca

gnocchi di patate, zucca, cappuccio, aceto di lampone
e lingua scottata

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 9

- 18 -





SECONDI PIATTI

L'Ombrina

ombrina scottata con pappa al pomodoro e la sua spuma

ALLERGENI: 1 | 4 | 9

- 28 -

La Guancia

guancia di vitello 36 ore con purea di patate e porro fritto

ALLERGENI: 5 | 7 | 9

- 25 -

La Faraona

faraona, uva alle spezie, patate e yogurt

ALLERGENI: 7 | 9

- 25 -

L'Agnello

agnello, melanzane e caffè

ALLERGENI: 7 | 9

- 28 -





DOLCI

Il vigneto

mousse ai cioccolati, uva e grappa

ALLERGENI: 7 | 8 | 12

- 9 -

Mascarpone e caffè

crema al mascarpone, mantecato al cioccolato, savoiardo e caffè

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 8

- 9 -

Il Bombardino

pera, mantecato al marsala, panna al rum e brandy, noccioline tostate

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 8

- 9 -

La Tarte Tatin

sfoglia, mela caramellata e mantecato alla vaniglia Tahiti

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 8

- 9 -

Il Sorbetto

sorbetti con frutta di stagione

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 8

- 6 -

Il Mantecato

mantecato del giorno

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 8

- 6 -





Pane, burro e servizio

- 4 -

Caro cliente,

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sui nostri piatti e bevande, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Nelle nostre pietanze potrebbero esserci tracce di cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, lupini o molluschi.

Di seguito l'elenco dei **14 alimenti allergizzanti** che potenzialmente possono provocare allergie e intolleranze:

1. **cereali** contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
2. **crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **uova** e prodotti a base di uova.
4. **pesce** e prodotti a base di pesce.
5. **arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **soia** e prodotti a base di soia.
7. **latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. **frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
9. **sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **senape** e prodotti a base di senape.
11. **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg.
13. **lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Lievitati e Burro

Pane comune

allergeni: 1

Grissini

allergeni: 1

Pan Brioche

allergeni: 1 | 3 | 7

Pane al lievito madre

allergeni: 1

Burro montato

allergeni: 7

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni dei prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco*

Tutti gli ingredienti delle pietanze del menù possono aver subito un abbattimento di temperatura controllata, al fine di mantenere la freschezza del prodotto ed inalterata la qualità.

