



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.





ANTIPASTI

Asparagi e uova

ALLERGENI: 3

- 18 -

Corba Rossa e la primavera

Tartare di Corba Rossa e misticanza primaverile

ALLERGENI: 4 | 9

- 20 -

Manzo e primizie

Carpaccio di manzo, senape e spugnole

ALLERGENI: 10

- 19 -

Sottobosco

Battuta di cervo con sorbetto ai frutti di bosco profumato al tabacco

ALLERGENI: 6 | 9

- 19 -





PRIMI PIATTI

L'ostrica

Spaghetti all'ostrica, burro acido al crescione e bacon

ALLERGENI: 1 | 3 | 4 | 7 | 14

- 22 -

Mazzancolle e pasta e patate

Plin di patate, erba cipollina, limone e mazzancolle alla pizzaiola

ALLERGENI: 1 | 2 | 3 | 7 | 9

- 22 -

Il Vialone Nano

Risotto al tarassaco, nocciole, ricotta affumicata e bergamotto

ALLERGENI: 7 | 8 | 9 | 10

- 20 -

minimo per due persone

Gnocchi

Gnocchi alle rape, robiola e saor di pollo

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 8 | 9

- 19 -





SECONDI PIATTI

Il pesce

Centrofolo, patate e chips di tobinambur

ALLERGENI: 4 | 5 | 7 | 9

- 26 -

Agnello

Agnello, carciofi e le sue animelle

ALLERGENI: 1 | 5 | 7 | 9

- 26 -

Guancia

Guancia di vitello 36 ore, purea di patate e porro fritto

ALLERGENI: 5 | 7 | 9

- 25 -

La supreme del cortile

Faraona, uva alle spezie, patate e yogurt

ALLERGENI: 1 | 3 | 5 | 7 | 9

- 25 -





DOLCI

Il vigneto

Cioccolati, uva e Prosecco

ALLERGENI: 7 | 8 | 12

- 10 -

La tarte tatin

Sfoglia di mela e mantecato alla vaniglia Tahiti

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 8

- 10 -

Il cetriolo, la capra e il fico

Sorbetto al cetriolo, biscotto alle nocciole, mousse al formaggio di capra e tartare di fichi disidratati

ALLERGENI: 6 | 9

- 10 -

Pera

Pera, ganache alla salvia e mantecato all'erborinato

ALLERGENI: 1 | 7 | 9

- 10 -

Mandarino

Sorbetto al mandarino profumato al timo

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 8

- 7 -

Frutto della passione

Sorbetto al passion fruit, banana e fava di Tonka

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 8

- 7 -





MENU DEGUSTAZIONE *ESSENZIA*

Per tutto il tavolo

- 90 -
per persona

Manzo e primizie

Carpaccio di manzo, senape e spugnole

ALLERGENI: 10

La trota

Trota al caffè con mantecato al fegato grasso

ALLERGENI: 4 | 7 | 12

Fegato grasso

Terrina di fegato grasso, confettura di asparagi e pan brioche

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 12

La trippa

Tortelli alla trippa e Parmigiano, brodo al cardamomo e polvere di alloro

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 9

La lepre e l'erborinato

Lepre, pere e erborinato

ALLERGENI: 7 | 9

El bagigio

Macaron all'arachide, mou salato, lime e ananas padellato

ALLERGENI: 3 | 5 | 7 | 8

-

Abbinamento vini

- 35 -





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.

