



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

Per tutto il tavolo

-90-

per persona

6 portate

selezionate dal nostro chef

Abbinamento vini

-38-





ANTIPASTI

La trota

Trota al caffè, chutney all'albicocca e pesto di spinaci selvatici
ALLERGENI:4|7|8

- 20 -

Vegetale

Sinfonia di vegetali di stagione e diverse consistenze
ALLERGENI:1|6|9

- 19 -

Manzo, caprino e pera

Tartar di manzo, segale, gelato al caprino e mostarda di pere
ALLERGENI:1|6|7|8|10

- 20 -

Il fegato di vitello

Carpaccio di fegato di vitello, cipolla in agrodolce e spuma di polenta
ALLERGENI:5|7|8|9

- 20 -





PRIMI PIATTI

Il fusillone

Fusillone, tartar di ricciola, acqua di pomodoro e ricci di mare
ALLERGENI:1|4|5|7

- 23 -

Il vialone nano

Risotto mantecato alla zucca, gamberi rossi, liquirizia e lime
ALLERGENI:2|7|9

- 23 -

I ravioli al brasato

Ravioli al brasato e spuma di sedano rapa
ALLERGENI:1|3|7|9

- 22 -

Lo spaghetti

Spaghetti alla chitarra, battuta di cervo alla brace, frutti rossi e ginepro
ALLERGENI:1|3|7|8|9

- 20 -





SECONDI PIATTI

Corba Rossa

Corba rossa, fagioli e buerre blanc alle erbe di montagna

ALLERGENI:4|6|7|9

- 26 -

Il piccione

Piccione, prugne e rabarbaro

ALLERGENI:1|3|5|7|9

- 26 -

La guancia

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

ALLERGENI:5|7|9

- 25 -

Costina di manzo

Costine di manzo e verdure autunnali

ALLERGENI:9

- 26 -





DOLCI

Il vigneto

Consistenze di cioccolati, uva e Prosecco

ALLERGENI:1|3|7|8|12

- 10 -

Nocciolata

Varie consistenze alle nocciole

ALLERGENI:1|3|7|8

- 10 -

Il cetriolo, la capra e il fico

Sorbetto al cetriolo, mousse al formaggio di capra e tartar di fichi disidratati

ALLERGENI:6|9

- 10 -

Mascarpone, savoiardo e cioccolato

Mantecato al mascarpone, savoiardo e ganache al cioccolato e caffè

ALLERGENI:1|3|7|8

- 10 -

Yogurt, mou e mirtilli rossi

Namelaka al mou salato, yogurt e sorbetto ai mirtilli rossi di bosco e miso

ALLERGENI:1|3|6|7|8

- 10 -





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 preparazioni 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 prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

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.

