



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

Topinambur

Varie consistenze di topinambur

ALLERGENI:1|5|7|9

- 18 -

Ricciola e cavolfiore

Ricciola marinata, cavolfiore e oli vegetali

ALLERGENI:1|6|9

- 20 -

Cervo, mirtillo rosso, arachidi e radicchio di campo

Carpaccio di cervo, cardo al caffè, arachidi e radicchio di campo

ALLERGENI:1|7|9|10

- 20 -

La lingua di vitello

Lingua di vitello, spuma di patate al rafano e mostarda di pere

ALLERGENI:7|9|10

- 19 -





PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate, feta e piovra

Gnocchi di patate ripieni alla feta e piovra grigliata

ALLERGENI:1|4|5|7|9

- 22 -

Il paché alla bouillabaisse

Paché Felicetti con pescato e Bouillabaisse

ALLERGENI:1|3|7|8|9

- 20 -

Il vialone nano al Parmigiano

Risotto mantecato al parmigiano delle Vacche Rosse,
frutta e verdure fermentate con Nduja

ALLERGENI:7|9

- 22 -

I ravioli al brasato

Ravioli al brasato e spuma di sedano rapa

ALLERGENI:1|3|7|9

- 22 -





SECONDI PIATTI

Rombo

Rombo
ALLERGENI:4|6|7|9

- 26 -

Il piccione

Piccione, radici e salsa Périgord
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 -

Manzo, Gialet e radicchio

Manzo alla brace, Gialet e radicchio di Treviso
ALLERGENI:8|9

- 25 -





DESSERT

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 -

Tarte tatin e gelato allo strudel

Tarte tatin alla mela con gelato allo strudel

ALLERGENI:1|3|7

- 10 -

Pan e Late

Pane e latte

ALLERGENI:1|3|7|8

- 10 -

Sorbetto al mandarino

Sorbetto al mandarino

ALLERGENI:1|3|7

- 8 -





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.



