



# 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

### “Sparasi e Ovi”

Asparagi, uova e mandorle

ALLERGENI: 1/3/5/7/8

- 19 -

### Scampi e seppia

Scampi fritti, seppia abbrustolita, agretti e sedano rapa

ALLERGENI: 1/2/3/5/7/9/14

- 22 -

### Quaglia e tarassaco

Quaglia in varie cotture, tarassaco in agrodolce e cedro

ALLERGENI: 1/7/9/10

- 19 -

### Lingua di vitello

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

ALLERGENI: 7/9/10

- 19 -





## PRIMI PIATTI

### Patate e piovra

Gnocchi di patate ripieni alla feta e piovra grigliata

ALLERGENI:1/4/5/7/9

- 22 -

### Tortelli agnello e gamberi

Tortelli di coratella, carpaccio di agnello, gamberi rossi  
e consommè di patate arrosto

ALLERGENI:1/2/3/7/9

- 23 -

### Vialone nano al Parmigiano

Risotto mantecato al parmigiano vacche rosse, frutta,  
verdura fermentata e Nduja

ALLERGENI:7/9

- 22 -

### Spaghetti e Formai

Spaghetti alla chitarra, Formai de Predacia, tuorlo e pesto alle erbe

ALLERGENI:1/3/7

- 20 -





## SECONDI PIATTI

### Luccio e asparagi

Luccio scottato asparagi confit e spuma di cipolle

ALLERGENI:1/4/7

- 26 -

### Cervo

Lombo di cervo, salsa civet e giardino di verdure

ALLERGENI:7/9

- 26 -

### Vitello

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

ALLERGENI:5/7/9

- 25 -

### Manzo e patate

Manzo alla brace, patate fritte e fave

ALLERGENI:4/5/9

- 25 -





# DESSERT

## Vigneto

Consistenze di cioccolati, uva e prosecco

ALLERGENI:1/3/7/8/12

- 10 -

## Tarte tatin e gelato allo strudel

Tarte tatin alla mela con gelato allo strudel

ALLERGENI:1/3/7

- 10 -

## Nocciolata

La nocciola in varie consistenze

ALLERGENI:1/3/7/8

- 10 -

## Pan e Latte

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.

