



# 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.





## “Convivium”

Degustazione per tutto il tavolo

- 90 -

per persona

6 portate

abbinamento vini

- 40 -

## “Tutto Quanto”

Degustazione del Quinto Quarto,  
per singola persona

- 65 -

per persona

5 portate

abbinamento vini

- 33 -





## ANTIPASTI

### Mazzancolla Caesar

Caesar salad di mazzancolla

ALLERGENI: 1/2/4/6/7/9/10

- 22 -

### Alletterato, pomodoro e cetriolo

Tonno alletterato, frisella, pomodoro, cipolla e sorbetto al cetriolo

ALLERGENI: 1/4/6

- 22 -

### Faraona e uva

Faraona, fegatini e uva speziata

ALLERGENI: 7/9

- 19 -

### Zucchina, fiore e finferli

Fiore di zucca ripieno e fritto, finferli padellati, zucchine marinate e beurre blanc

ALLERGENI: 1/5/7/9

- 19 -





## PRIMI PIATTI

### Pasta e sgombro

Fusilloni Felicetti alla puttanesca e sgombro panato

ALLERGENI:1/4/6/7/9

- 20 -

### Spaghetti, ostrica e bacon

Spaghetti Felicetti al burro acido, ostriche e bacon croccante

ALLERGENI:1/6/7/9/14

- 23 -

### Vialone nano, carote e gamberi

Risotto mantecato alle carote, gamberi rossi, limone e liquirizia

ALLERGENI:7/9/10

- 22 -

### Plin e anatra

Plin all'anatra, fegato grasso, fichi e spuma di ricotta di pecora

ALLERGENI:1/2/3/7/9

- 23 -





## SECONDI PIATTI

### Ricciola e melanzana

Tataki di ricciola, melanzana e miso

ALLERGENI:3/4/6/8/9

- 26 -

### Lepre 2.0

Lepre alla griglia, salmì e tartar

ALLERGENI:6/7/9

- 26 -

### Vitello

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

ALLERGENI:5/7/9

- 26 -

### Manzo

Manzo alla brace, patate, tartufo, porcino e nocciole

ALLERGENI:7/8/9

- 28 -





# DESSERT

## Vigneto

Consistenze di cioccolati, uva e prosecco

ALLERGENI:1/3/7/8/12

- 10 -

## Sambuco, panna e fragole

Biscotto sacher, panna cotta, insalata di fragole e sorbetto ai fiori di sambuco

ALLERGENI:1/3/7/8

- 10 -

## Pesca Melba

Pesca sciroppata, biscotto alle mandorle e mantecato alla vaniglia

ALLERGENI:1/3/7/8

- 10 -

## Pan e Latte

Pane e latte

ALLERGENI:1/3/7/8

- 10 -

## Sorbetto albicocca e caffè

Sorbetto all'albicocca e caffè

ALLERGENI: 1/7

- 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.

