



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: 1/4/9

- 22 -

Cipolla...

Cipolla a strati in varie consistenze, parmigiano e robiola

ALLERGENI: 1/6/7/8/9

- 19 -

Faraona e uva

Faraona, fegatini e uva speziata

ALLERGENI: 1/7/9

- 19 -





PRIMI PIATTI

Spaghetti, ostrica e bacon

Spaghetti al burro acido, ostriche e bacon croccante

ALLERGENI:1/6/7/9/14

- 23 -

Pacote alla Busara

Pacote Felicetti alla Busara

ALLERGENI:1/2/6/7/9

- 23 -

Vialone nano al blu di Bagnoli e vitello

Risotto mantecato al Blu di Bagnoli, mostarda, lingua e animelle di vitello

ALLERGENI:1/3/7/8/9/10

- 22 -

Plin anatra e porcini

Plin all'anatra, porcini in spuma e padellati

ALLERGENI:1/3/7/9

- 23 -





SECONDI PIATTI

Ricciola e carciofo

Tataki di ricciola, carciofo stufato

ALLERGENI:4/6/8/9

- 26 -

Fagiano e zucca

Fagiano in confit, alla diavola, in saor e zucca

ALLERGENI:6/7/8/9

- 26 -

Vitello e puré di patate

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

ALLERGENI:5/7/9

- 26 -

Manzo e sedano rapa

Manzo alla brace, sedano rapa e tartufo nero

ALLERGENI:6/7/8/9

- 28 -





DESSERT

Vigneto

Consistenze di cioccolati, uva marinata, granatina al prosecco e cialde

ALLERGENI:1/3/6/7/8/12

- 10 -

Tortino di frolla e zucca

Frolla di grano franto, confettura di zucca, frangipane,
mandorle e mantecato al caprino

ALLERGENI:1/3/7/8

- 10 -

Lo strudel

Mele cotte al burro di malga, cannella,
mantecato allo strudel e cremino alla vaniglia

ALLERGENI:1/3/7/8

- 10 -

Éclair golosa

Éclair ai cioccolati, nocciola, liquirizia e sorbetto alla frutta

ALLERGENI:1/3/6/7/8

- 10 -

Sorbetto al mango

Sorbetto al mango e macedonia tropicale

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: 1/7

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.

