



Ristorante Azalea & Ginestra






“L’amore è come la buona cucina, le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici, ma sono rese magiche dalla fantasia...”

Legenda allergeni:





1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

Ogni preparazione, essendo espressa, richiede un tempo d’attesa d’obbligo per far sì che le portate servite possano soddisfare a 360° il palato e le esigenze della nostra gentile e gradita clientela.”

GLI ANTIPASTI



-  Buffet di insalate, verdure cotte e grigliate € 10.00
-  Degustazione di formaggi della Valle selezionati, composta di cipolle di Tropea e gherigli di noci ^[7.8.12] € 15.00
- Tartare di bresaola con la nostra giardiniera in agrodolce ^[12] € 15.00
-  Sfogliatina con ripieno di finferli* su crema di zucca ^[7.1] € 14.00
-  Tagliata di salmone* marinato agli agrumi con crostini caldi ^[1.12] € 15.00
-  Tortino ai carciofi* su fonduta di crescenza ^[1.3.7] € 13.00

I PRIMI PIATTI

-  Risotto con radicchio di Treviso e salsiccia bormina ^[9.12] € 14.00
- Tagliatelle di pasta fresca ai funghi porcini* ^[1.3] € 16.00
-  Pappardelle al ragù bianco di coniglio ^[1.3.9.12] € 14.00
-  Gnocchi di zucca al burro fuso e ricotta affumicata ^[1.7] € 13.00
-  Tortello fatto in casa con ripieno ai frutti di mare* saltato con vellutata di pomodoro ^[1.3.4.12.14] € 15.00
- Zuppa del giorno ^[9] € 11.00

"Acqua potabile trattata" oppure "acqua potabile trattata e gasata" se addizionata di anidride carbonica
"Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze"


I SECONDI PIATTI

- Filetto di manzo di Sorana alla senape con patate sabbiose ^[1.7.10] € 27.00
- Tagliata di manzo al rosmarino con spicchi di finocchio al gratin ^[7] € 26.00
- Costolette di agnello* scottadito con spinacino al burro ^[7] € 25.00
- Capriolo in salmi* con purea di patate ^[7.9.12] € 23.00
-  Baccalà* alla vicentina con polenta bramata ^[1.4.7.12] € 24.00
-  Tomino filante alla piastra con cubetti di zucca al burro ^[1.7] € 16.00

I DESSERT

- Tiramisù della casa ^[1.3.7] € 8.00
- Cheesecake al caramello ^[1.7.3] € 8.00
- Tortino al cuore morbido di cioccolato fondente ^[3.7] € 8.00
- Crème caramel ^[3.7] € 8.00
- Semifreddo al torroncino con granella di nocciola ^[3.5.7] € 8.00
- Gelato alla crema con frutti di bosco caldi € 8.00

Coperto € 2.50 a persona

 Piatti vegetariani

* I piatti potrebbero essere preparati con alimenti surgelati



Restaurant Azalea & Ginestra






Allergen legend:

1. Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats)
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soya
7. Milk and milk products (including lactose)
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland walnuts)
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites (if in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre)
13. Lupins
14. Molluscs





"Love is like good cooking, special things always come from simple ingredients, but are made magical by imagination..."

Our preparations are made fresh, and for this reason they require a slightly longer waiting time. We have adopted this method to ensure that the dishes served can satisfy you.

STARTERS

 Buffet of salads and cooked and grilled vegetables	€ 10.00
 Tasting of selected cheeses from the Valley, Tropea onion compote and walnut kernels [7.8.12]	€ 15.00
Bresaola tartare with our sweet and sour giardiniera [12]	€ 15.00
 Puff pastry with chanterelle stuffing* on pumpkin cream [7.1]	€ 14.00
 Sliced salmon* marinated in citrus fruits with hot croutons [1.12]	€ 15.00
 Artichoke pie* on crescenza cheese fondue [1.3.7]	€ 13.00



FIRST COURSE

 Risotto with Treviso chicory and Bormina sausage [9.12]	€ 14.00
Fresh pasta tagliatelle with porcini mushrooms * [1.3]	€ 16.00
 Pappardelle pasta with white rabbit ragout [1.3.9.12]	€ 14.00
 Pumpkin gnocchi with melted butter and smoked ricotta cheese [1.7]	€ 13.00
 Homemade tortello with sautéed seafood* stuffing with tomato cream [1.3.4.12.14]	€ 15.00
Daily soup [9]	€ 11.00

"Treated drinking water" or "treated and carbonated drinking water" if carbon dioxide is added

"Some of the dishes and foods served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances"


SECOND COURSE

Sorana beef fillet in mustard sauce with sandy potatoes [1.7.10]	€ 27.00
Sliced beef with rosemary and fennel segments au gratin [7]	€ 26.00
Grilled lamb* chops with buttered spinach [7]	€ 25.00
Jugged venison* with mashed potatoes [7.9.12]	€ 23.00
 Vicenza-style salt cod* with polenta bramata [1.4.7.12]	€ 24.00
 Grilled Tomino with cubes of pumpkin in butter [1.7]	€ 16.00

DESSERT

Home-made tiramisù [1.3.7]	€ 8.00
Caramel cheesecake [1.7.3]	€ 8.00
Dark chocolate cake with a soft heart [3.7]	€ 8.00
Crème caramel [3.7]	€ 8.00
Nougat semifreddo with hazelnut crumbs [3.5.7]	€ 8.00
Cream ice cream with hot berries	€ 8.00

Service € 2.50 per person

 Vegetarina dishes

* Some dishes could be prepared with frozen food