

LASTAFFARISTORANTE

.....perché, in ultima analisi, è di questo che si tratta. La cucina “espressa” è tutta qui. Esige, competenza, serenità e rispetto dei tempi. Sedetevi comodi e guardate il Monte Grappa. Siete a **La Staffa**.

Nieva Zanco, La Consigliera Guida Gastronomica non convenzionale

Maggio 2018

Acqua microfiltrata dl 174/04 dm 25/12 0.75 l € 2.50

Acqua Lauretana 0.75 l € 3.00

Acqua Panna, San Pellegrino 0.50 l € 2.00

Coperto € 3.50

Allergeni: molluschi, lupini, semi di sesamo, sedano, frutta a guscio, latte, soia, arachidi, pesce, uova, crostacei, cereali.

Per qualsiasi problema di allergie e/o intolleranze vi spiegheremo l'esatta composizione delle pietanze.

* A volte alcuni prodotto possono essere surgelati con il sistema di surgelazione rapida per garantire la massima sicurezza.

Rete wi fi D8AC password 88450407

Rete wi fi lastaffa password ezzelino4

FB @lastaffaristorante

www.lastaffa.net

Degustazioni per l'intero tavolo

Dal crudo al cotto di mare. Sette portate € 80, cinque portate € 60*, tre portate € 50#

Carpacci: branzino e pepe rosa, salmone e mandorla di Avola, lucerna, pesce del giorno#

Scampi e tartare di tonno*

Cappesante, carciofi, maionese di lamponi, sale affumicato*

Linguine con seppie in nero e curry*#

Branzino di mare su crema di patate e bottarga*#

Anguilla grigliata, affumicata con mela Granny Smith al lime e verdure in agrodolce

Dolce*

Menù di terra. Sette portate € 70, quattro portate € 49*

Prosciutto crudo leggermente affumicato prodotto da D'Osvaldo prosciutti, funghi e Morlacco

Tartare di manzo, salsa alla senape e carciofi fritti*

Paccheri Benedetto Cavalieri con ragù di oca arrosta*

Risotto spugnole e tartufo nero

Medaglione di cervo, ristretto di Raboso del Piave, pera al vino rosso, composta di lamponi*

Selezione di formaggi*

Dolce

Abbinamento Calici

Tre calici € 13, cinque calici € 22

ANTIPASTI

Piovra* arrostita, patate € 13

Capasante*, carciofi, maionese ai lamponi, sale affumicato € 13

Millefoglie di baccalà mantecato, cips di polenta, rapa rossa € 12

Tartare di manzo, salsa alla senape e julienne di porro € 16

Insalata di cereali, cavolfiore, topinambur, pinoli, fava di Tonka € 9

Scaloppa do Foie Gras, mela e Marsala € 18

PRIMI PIATTI

Spaghettoni Benedetto Cavalieri all'aglio, olio extravergine Marfuga, peperoncino, scampi* crudi e noci di Macadamia € 16

Linguine Benedetto Cavalieri / seppie/ nero/ curry € 13

Ravioli /stracotto di cinghiale/funghi barboni/Castelmagno € 14

Morchelle* @tartufonero nel riso carnaroli, almeno per due persone, l'uno € 16

Paccheri Benedetto Cavalieri con oca arrosta € 13

SECONDI PIATTI

Trancio di baccalà/ zuppa nera € 22

Anguilla grigliata, affumicata, verdure in agrodolce,
mela Granny Smith al lime € 20

Maialino da latte scaloppa di fegato grasso d'oca, salsa al marsala,
mela € 25

Tagliata di manzetta Prussiana, sale grigio di Bretagna, salsa tartara,
patate al rosmarino € 21

Medaglione di cervo, ristretto di Raboso del Piave Cecchetto, pera al vino
rosso speziato, composta di lamponi € 23

FORMAGGI

ASIAGO Vecchio dop

MORLACCO del Grappa fresco e stagionato sul fieno

MONTE VERONESE dop di alpeggio Presidio Slow Food

CAFFFIERO prodotto nelle dolomiti bellunesi e dopo 12 mesi viene stagionato 3 mesi
nelle tipiche fosse Sogliano al Rubicone

BLU DI CAPRA dal sapore delicato prodotto in Lombardia

PECORINO DI FILIANO prodotto con latte crudo Basilicata