



ANTIPASTI

Antipasto Veneziano

Baccalà Mantecato fatto in casa,
Gambero Rosa fritto con polenta, Seppioline alla griglia
21

L'irlandese del Montegrappa

Carpaccio di Angus irlandese stagionato e affumicato con legno di
faggio; pan brioche, concassea di pomodoro fresco e basilico
13

Tartare di Manzo

Tartare di manzo condita a Modo Nostro con Tuorlo d'uovo Confit
Piccola 15 Grande 22
Aggiungi il Tartufo Nero 6,5

Crudo di Mare

Crudo di Pesce con carpacci, crostacei e tartare in base al pescato* *
38

Aggiunta di Ostriche 6 euro cad.

In base alla disponibilità, chiedi al nostro personale

Sformatino al forno

con melanzane ripassate, croccante di parmigiano, burrata, basilico
e pomodorini confit
14

Scan here for
other languages





PRIMI

Tagliolino all'uovo

Di pasta fresca fatta in casa, con capesante, pomodorini e burrata pugliese
16

Tortellaccio all'Uovo colato

Tortellaccio fatto in casa ripieno di ricotta di Malga, primizie, Chips di Guanciaiale e fonduta di Grana
15

Aggiungi il Tartufo Nero 6,5

Risotto in base all'estro dello chef

“La Fagiana” di stagione in base alle primizie e disponibilità di mercato
16

(min per 2 persone)

Spaghettone “alla Carbonara” di Mare

Spaghetti con Piovra, Pesce Spada, Gambero, Calamaro e Bottarga di Caviale, mantecato alla Carbonara
22

Cacio e Pepi Bastian

Spaghetti Cacio e Pepi con la nostra Miscela di Pepi dal mondo
13,5



SECONDI

Tagliata di Patanegra

Tagliata di Patanegra servita con verdure saltate, mela speziata e caramello al limone

28

Filetto di Manzo

200gr di Angus Irlandese con "pata Mata" al lime

28

Costoletta di Vitello alla milanese

Con mayo al lime con insalatina agli agrumi

23

Hummus di Ceci

Con Crudità di verdure stagionali, cialda di Ceci e Mazancolle scottate

18

Filetto di Rombo

Alla mediterranea con pomodoro, capperi e olive disidratate

28

CONTORNI 4,5

Insalata Mista

Patate al forno

Verdure spadellate

* Il Tartufo Nero è Disponibile in Base alla Reperibilità Di Giornata

** Alcuni prodotti sono abbattuti a norma di legge, quindi decongelati al momento

COPERTO 3



CARTA DEI DOLCI

Crostatina al limone

Con meringa bruciata e sorbetto al lampone fatto in casa

7

Tiramisù Bastian

Crema zabaione, caffè, gelato al mascarpone,
crumble al cacao

8

Biscotteria

Selezione di Biscotti accompagnati
da crema al mascarpone

6

Affogato

Gelato alla vaniglia fatto in casa affogato al caffè 100% arabica

5

Cheesecake

Al passion fruit

7

BASTIAN OSTERIA CONSIGLIA

Ginnetto Defaticante con la nostra Migliore Selezione di Gin € 8.00

Plantation XO "Barbados Rum" € 10.00

Mossburn Speyside "Scotch Whisky" € 10.00