



## **ANTIPASTI**

### **Antipasto Veneziano**

Baccalà Mantecato Fatto in casa,  
Gambero rosa fritto, insalata di moscardini, sedano e pomodorini  
confit

22

### **Bavarese di Burrata**

Con insalata di calamari, scampi, gamberi e primizie di stagione

16

### **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\* \*

32

### **Pollo alla "Caesar"**

Sovracosce di Polletto arroste al bacon, salsa Caesar,  
Lattughino e Chips di pane

14

### **Melanzana all'italiana**

Melanzana ripassata al forno con crema di burrata, pomodoro,  
basilico e chips di patate

14



## **PRIMI**

### **Tagliolini del Montello**

Con “sciopeti”, burratina affumicata e chips di speck

14

### **Tortellaccio all’Uovo colato**

Tortellaccio ripieno di ricotta di Malga, primizie,  
Chips di Guanciaie e fonduta di Grana

15

**Aggiungi il Tartufo Nero 6,5**

### **Risotto di primavera**

Con asparagi verdi e bianchi del nostro orto

13

**(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**

Spaghetti Cacio e Pepi con la nostra Miscela di Pepi dal mondo

13,5



## **SECONDI**

### **Patanegra**

Tagliata di Patanegra con verdure croccanti,  
riduzione di Limone e Dadolata di Mela speziata

23,5

**Aggiungi il Tartufo Nero 6,5**

### **Controfiletto**

Controfiletto di Sorana scaloppato con patate al forno

€ 19.00

### **Hummus di ceci**

Con tuille di ceci e giardiniera fatta in casa

14

### **Piovra arrosta**

Tentacoli arrostiti con purea di carota, zenzero e agretti croccanti

21

### **Spigola in Crosta**

Trancetto di Spigola in crosta di erbe con asparagi, pomodoro  
cuore di bue e fumetto di Zafferano

22

## **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 ai Frutti di Bosco**

Crostatina con Crema pasticceria al Pistacchio  
e sorbetto al Lampone

8

### **Tiramisù Bastian**

Crema zabaione, caffè, gelato al mascarpone,  
crumble di cioccolato

8

### **Biscotteria**

Selezione di Biscotti accompagnati  
da crema al mascarpone

6

### **Affogato**

Gelato alla vaniglia affogato al caffè 100% arabica

5

### **Finocchio e Liquirizia** (vegan, gluten free)

Zuppetta di Finocchio e cioccolato bianco, con Sorbetto alla liquirizia e  
croccante al Cacao

7

### **Sorbetto o gelato del giorno**

4

## **BASTIAN OSTERIA CONSIGLIA**

Ginnetto Defaticante con la nostra Migliore Selezione di Gin € 8.00

Pepite di Cioccolato Fondente 70% Plantation Vila Gracinda  
da abbinare a:

Plantation XO "Barbados Rum" € 10.00

Mossburn Speyside "Scotch Whisky" € 10.00