

Al Tezzon

antica dimora di sosta

il classico

MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU Esclusivamente per tutto il tavolo - This menu is for the entire table

Antipasti - Starters

Burrata pugliese - Apulian burrata cheese

Sfoglia con pancetta e Asiago - Puff pastry with bacon and Asiago cheese

Tartare di manzo - Beef tartare

Misticanza, mele, noci e dressing alla senape - Green salad, apples, nuts and mustard dressing

Assaggio di due primi piatti - Tasting of two first courses

Risotto di stagione - Risotto with seasonal vegetables

Tagliolini al tartufo nero di Norcia - Tagliolini with black truffle from Norcia

Chiudiamo in dolcezza - Sweets

Dolce fatto in casa - Homemade dessert

Caffè e biscottini della casa - Coffee and homemade biscuits



Vini, acqua e coperto esclusi - Wine, water and cover charge not included

Prezzo a persona - Price per person € 45,00

bontà di casa

Antipasto "Una Cosa Bella" - Starter "Una Cosa Bella"

Burrata pugliese - Apulian burrata cheese

Prosciutto S. Daniele 18 mesi - S. Daniele raw ham

Roast beef di manzo con misticanza - Roast beef with green salad

Sfoglia con pancetta e Asiago - Puff pastry with bacon and Asiago cheese

Misticanza, mele, noci e dressing alla senape - Green salad, apples, nuts and mustard dressing

Tartare di manzo - Beef tartare

Ovetto al tartufo nero di Norcia - Fried egg with black truffle from Norcia



Prezzo a persona - Price per person € 30,00

Ogni extra stagionale - Every seasonal extra € 5,00

Antipasto unico - Starter

Ovetto al tartufo nero di Norcia - Fried egg with black truffle from Norcia

Platto di prosciutto crudo S. Daniele 18 mesi - S. Daniele raw ham

Carpaccio di manzo con mayo al pistacchio e pan fritto - Beef carpaccio with pistachios mayonnaise and fried bread crumbs

Tartare di manzo (240 gr) - Beef tartare (240 gr)

Carpaccio di manzo con tartufo nero - Beef carpaccio with black truffle



€ 8,00

€ 15,00

€ 18,00





€ 18,00

€ 20,00


degustiamo

I piatti forti – Main courses

(RISOTTO MINIMO DUE PERSONE – RISOTTO TWO PEOPLE MINIMUM)

Risotto di stagione - Risotto with seasonal vegetables		€ 15,00
Risotto con tartufo nero di Norcia - Risotto with black truffle from Norcia		€ 18,00
Ravioli all'ortica con burro e salvia - Nettle ravioli with butter and sage sauce		€ 15,00
Pennette alla vodka e rosmarino - Pennette with vodka and rosemary		€ 15,00

La nostra pasta fresca fatta in casa – homemade pasta

Tagliolini al tartufo nero di Norcia - Tagliolini with black truffle from Norcia		€ 18,00
Tagliatelle all'anatra - Tagliatelle with duck sauce		€ 15,00
Spaghettoni cacio e pepe - Spaghetti with cacio cheese and pepper		€ 15,00
Assaggio di due primi piatti - Tasting of two first courses		€ 25,00

Secondi di carne – Meats

Filetto di manzo alla griglia (gr. - Grilled beef fillet (gr.		€ 30,00
Filetto di manzo al pepe verde (gr. - Beef fillet with green pepper sauce (gr.		€ 30,00
Filetto di manzo all'aceto balsamico e pomodorini (gr.		€ 30,00
Beef fillet with fresh cherry tomatoes and balsamic vinegar (gr.		€ 35,00
Filetto di manzo al tartufo nero di Norcia (gr. - Beef fillet with black truffle from Norcia (gr.		€ 20,00
Petto d'anitra al forno - Baked duck breast		€ 20,00
Tagliata di vitello alla griglia - Grilled sliced veal steak		€ 20,00


Secondi di pesce – Fish

Filetto di branzino alla griglia - Grilled seabass fillet		€ 20,00
Filetto di salmone alla griglia - Grilled salmon		€ 20,00

Stagione di contorno – Sides

Patate al forno - Baked potatoes		€ 6,00
Verdure al forno - Baked vegetables		€ 6,00

L'insalata – Salad

Misticanza, mele, noci e dressing al miele - Green salad, apples, nuts and honey dressing		€ 10,00
---	---	---------

dolcezze

Dolci fatti in casa – Homamade dessert

 € 6,00

Frutta – Fruit

€ 6,00

Caffè – Coffee

€ 2,50

COPERTO

€ 3,50

ALLERGENI



Gentili ospiti, parlate con noi in merito ad altre allergie o intolleranze. Saremo lieti di potervi aiutare.

Dear guest, please tell us about any allergy or intolerance. We will be glad to help you.