



I Classici Bastian

Tartare di manzo

Tartare di manzo condita a modo nostro con tuorlo d'uovo confit
Piccola 15 € · Grande 22 € · aggiungi tartufo nero * +8 €

Tagliere con selezione di salumi e formaggi

Con piccola giardiniera della casa
17 €

L'Irlandese del Monte Grappa

Carpaccio di Angus irlandese stagionato e affumicato con legno di faggio,
servito con focaccina calda
15,5 €

Cacio e Pepe Bastian

Spaghetti cacio e pepe con la nostra miscela di pepi dal mondo
13,5 €

Spaghettoni alla carbonara di mare

Spaghetti con piovra, pesce spada, gambero, calamaro e bottarga di caviale, mantecato
alla carbonara
22 €

Hummus di ceci

Con crudité di verdure stagionali, cialde di ceci e mazzancolle scottate
18 €

Tagliata di Patanegra

Tagliata di Patanegra servita con verdure saltate, mela speziata e caramello al limone
28 €

Moscardini "alla Busera"

Serviti con pane tostato all'olio Pugliese
15 €

(L'elenco degli allergeni presenti nel menù è consultabile presso la cassa)



Da Condividere

La scarpetta e pane

Salsa di pomodoro rafforzata con origano di Puglia e olive taggiasche
6 €

Prosciutto di Patanegra 100% Bellota (80 gr)
35 €

Blu 61 (50 gr)

Assaggio di Blu 61 del Caseificio Carpenedo di Ponzano Veneto,
formaggio erborato affinato con Raboso passito e mirtilli, per veri intenditori
6 €

La Pasta Fresca e il Risotto

Tortellaccio all'uovo colato

Tortellaccio fatto in casa e ripieno di ricotta di malga, spinaci e tuorlo d'uovo
colato. Completato
con chips di guanciale e fonduta di grana Padano
15 € · aggiungi tartufo nero * +8 €

Bigoli all'anatra

Con ragù d'anatra come una volta, in bianco e polenta soffiata
14 €

Risotto "Lo Special" vincitore di 4 Ristoranti

"Riso La Fagiana" di Eraclea al radicchio rosso di Treviso e rapa rossa
18 € cad. (min. 2 persone)

Crema vegetale

Crema di broccoli fiolaro di "Creazzo" con Castelmagno e chips di pane
13 €



Dal Mare

Crudo di crostacei

Selezione: scampi, gamberi rossi di Mazara del Vallo, gambero viola pugliese, gamberi blu della Nuova Caledonia e Cicala di Mare **
31 € · 10 pz

Terzetto veneziano

Baccalà mantecato fatto in casa, gambero rosa fritto con polentina morbida e seppioline alla griglia
22 €

Ricciola del mediterraneo

Trancio in crosta mediterranea con capperi, olive, pomodoro; insalata cruda e cotta di radici e patate
24 €

Dalla Griglia

Costata

Costata di manzetta prussiana frollata 30 giorni (pezzatura 1 kg)
60 €

Filetto alla griglia con contorno a scelta

Filetto di manzo alla griglia al naturale
28 €

Filetto di manzo alla Rossini

Filetto di manzo con spinaci saltati, foie gras e tartufo nero *
33 €

Guancia di scottona

Guancia brasata al merlot con purè di patate
18 €

Contorni

Patate al forno 5 €

Verdure saltate 5 €

Insalata mista 5 €

*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€



La Carta dei Dolci

Affogato

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

5 €

Non chiamatelo tiramisù

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

8 €

Cheese cake al radicchio

Con frolla alle noci e radicchio marinato

7 €

Crema catalana

Soffice crema con croccante zucchero bruciato

6 €

Biscotteria

Selezione di biscotti artigianali accompagnati da crema al mascarpone

fatta in casa

6 €

Per Digerire

Ginetto Defaticante

Con la nostra migliore selezione di Gin

8 €

Plantation XO "Barbados Rum"

10 €

Mossburn Speyside "Scotch Whisky"