



La Cusineta

T R A T T O R I A

ANTIPASTI

- Scotadet (affettati misti con polenta brustolida)
- Carpaccio di cervo marinato con finocchio e filetti d'arancio e una salsa ai fichi d'india
- Quiche al tartufo con pancetta all'amatriciana
- Tortino all'ortica e speck su crema di formaggio di fossa
- Lonza di maiale stagionata all'arancia
- Fagottino al Camolino di latte crudo e crema di tartufo
- Fagottino al Camolino di latte crudo petto d'oca e zucca
- Sfogliatina con crudo di parma formaggella noci con verdure al fieno greco
- Piatto di affettati misti (soppressa veneta, speck, pancetta, salame di cervo) con verdure sott'olio fatte in casa
- Carne salada condita con parmigiano reggiano e pepe rosa
- Roastbeef all'inglese condito con una salsa alla senape digionese
- Cestino di parmigiano con misticanza e crudità di asparagi bianchi e mimosa condito con aceto al cannonau
- Petto d'oca affumicato su letto di rucola con salsa e filetti d'arancia
- Vuol ou vent al cremino di Camolino con pere al pepe alla vaniglia
- Croissant con cavolo nero e lumache su letto di formaggio di fossa

PRIMI PIATTI

- Risotto al tarfufo
- Risotto alle fragole con pepe nero
- Risotto con luppolo selvatico (briscandoi)
- Risotto all'ortica e petto d'oca
- Risotto zucca e noci
- Risotto al limone di Sorrento
- Risotto ai funghi (porcini ,spongarole, chiodini)
- Risotto allo zafferano e prosecco di Valdobbiadene
- Risotto alle erbe di campo miste
- Risotto all'antica (con pancetta e camolino)
- Risotto al radicchio di Treviso
- Spätzle al mascarpone di camolino e speck
- Spätzle con ricotta affumicata burro e salvia
- Spätzle all'ortica con burro di malga
- Rotolo con ricotta di pecora dell'Alpago e farinelle
- Rotolo di ricotta con provola e speck
- Tasche di grano saraceno con capriolo e salsa al cabernet
- Stringoli al radicchio di Treviso e speck
- Stringoli asparagi e code di mazzancolle
- Stringoli con porcini
- Strozzapreti al pomodoro con rosmarino e camolino di latte crudo
- Pisarei al ragù bianco
- Testaroli ai porcini
- Testaroli con basilico e parmigiano reggiano
- Crespelle ai funghi
- Crespelle ai carciofi e cotto

- Crespelle salsiccia e ortica
- Crespelle alle radicelle
- Crespelle zucca e noci
- Crespelle agli asparagi e pancetta
- Crespelle al radicchio di Treviso
- Pappardelle/tagliolini e tagliatelle fatti un casa sono serviti nelle seguenti varietà:
- al capriolo,al coniglio ,al pesto ,primavera(zucchine ,basilico,ciliegi freschi) pomodoro della nonna ,radicchio di Treviso,alla Cusineta(crema di peperoni in agrodolce e panna)
- gnocchi di patata viola con ricotta dell'Alpago e speck burro fuso e camolino di latte crudo

SECONDI PIATTI

- Tasca di vitello con crudo e taleggio
- Tagliata di manzo alle erbe
- Tagliata di Irish beef (da 10 pers in su)
- Faraona a tocchi con la peverada
- Faraona ripiena con vodka e ginepro
- Pollo ripieno al prosecco
- Medaglione di filetto di maiale con mele e noci
- Filetto di maiale bardato con speck e salsa al cannonau
- Formai Schiz con polenta
- Filetto di manzo al pepe verde
- Maialino da latte al forno (da 10pers in su)
- Guancia di vitello brasato al chianti

- Arroccolato di coniglio alle erbe
- Torta di formai
- Roatbeef di renna alla pancetta e funghi
- Pollo all'antica (con salvia lardo fatto al forno)
- Roastbeef all'inglese
- Filetto in crosta con salsa al cioccolato e pepe verde
- Pastin con polenta
- Scaloppine in varietà, limone ,funghi ,cipolle e pepe,vino,gorgonzola,carciofi ,saltimbocca alla romana
- Medaglioni ai porcini
- Agnello dell'Alpago al forno
- Stinco di maiale brasato al Chianti
- Filetto di manzo alla Wellington
- Capriolo in salmì
- Cervo in umido
- Sminuzzato di renna alle erbe

DOLCI DELLA CASA

- Tortino al cioccolato con cuore all'amarena
- Pavlova con gelato fatto in casa e frutta di stagione
- Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda
- Crostata alla cioccolata e marmellata d'arancio
- Torta di ricotta fatta in casa con fondo di marmellata di lamponi
- Tiramisù di yoghurt alla vaniglia con frutti di bosco caldi
- Torta di grano saraceno e mandorle con salsa alla vaniglia
- Torta al radicchio di Treviso con lamponi caldi
- Torta alla foresta nera

- Panna cotta
- Bavarese al pistacchio e nocciola con salsa al cioccolato
- Semifreddo all'amaretto con cioccolato caldo
- Macedonia fresca con gelato fatto in casa
- Bavarese al Grand Marnier con salsa al cioccolato
- Semifreddo al toroncino
- Sfogliatina con crema pasticcera e frutti di bosco
- Cialda al vin santo con mousse all'arancio ,cioccolato bianco ,cioccolato nero e peperoncino
- eseguiamo anche a richiesta, rigorosamente fatte in casa tutte le torte da cerimonia
- diplomatica ,millefoglie,sacher,foresta nera,crostate con crema e frutta fresca e cake design