



diVino
Osteria Trevigiana

Novembre 2017 | *November 2017*
Menu dell'oca | Goose menu

Crème brûlée di Foie Gras

Foie Gras crème brûlée

euro 12,00

Petto d'oca affumicato e insalatina di radicchio tardivo, noci e melograno

Smoked goose breast served with Treviso red chicory, nuts and pomegranate

euro 12,00

Bigoli all'oca e stravecchio del Piave

Bigoli pasta with goose ragu and local seasoned cheese

euro 9,00

Oca cotta confit e poi arrosta con porcini glassati

Confit and then roast goose served with glazed boletus

euro 25,00

Torta Sbrisolona

Sbrisolona Trevigian cake

euro 5,00

Euro 50,00

Un antipasto a scelta, primo, secondo e dessert.

Acqua minerale, caffè e coperto inclusi.

For one starter you choose, pasta, main course and dessert.

Mineral water, espresso and service are included.

Euro 60,00

Con nostra proposta di abbinamento vini.

With our proposal of wine pairing.

Gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove si eseguono diverse lavorazioni.
Si prega pertanto di informare tempestivamente il personale di servizio, in caso di allergia o intolleranze.

*Please notice that we prepare different dishes in our kitchen.
Therefore please inform our staff if you suffer from any allergy or intolerance.*