

**Durante la tua esperienza al Gambrinus puoi visitare il parco, la nostra antica vigna di Raboso a conduzione Biologica e gli Orti di via alla Lia nel rispetto della natura alla ricerca di emozioni.**

il tagliere: salumi e formaggi a km 0 o di soli formaggi vegetali	€ 11
profondoverde: il piacere del mondo vegetale (piatto unico)	€ 14
crudo-caldo di pesce, fra sassi e pietre	€ 23
baccalà mantecato, insalatine e perle di lemongrass	€ 11
le nostre alici marinate, spaghetti di cetriolo alla melissa e mostarda d'agrumi	€ 13
noce di cocco all'Adriano 1983	€ 15
millefoglie di manzo presalato alle spezie, pesto di pomodori e olive taggiasche	€ 11
morbido di ricotta ai fiori di basilico e di zucca, con salsa ai due peperoni	€ 10
<hr/>	
spaghetti scampo, datterino confit, erba luisa e salsa di casatella	€ 16
tagliatelle di grano antico Piave, porcini e profumo di tartufo	€ 14
risotto scampi & zenzero (min.2 p.)	€ 14
ravioli a mano, con carni bianche e salsetta al rosmarino	€ 10
gnocchetti di mais ai tre colori con fonduta al rafano	€ 11
<hr/>	
magnum croccante di miglio e cereali, salse colorate e contrasto di verdure	€ 14
la grigliata di pesce alla legna di faggio	€ 24
il fritto di pesce e verdure all'olio di oliva e il sale degli orti	€ 18
salmone in crosta di pistacchi, finocchio e salsa saporita allo yogurt	€ 16
anguilla de La Piave alla legna di faggio, contrasti di salse e verdure	€ 23
tagliata di manzo charolaise locale, salsa lampone e orto alla legna di faggio	€ 22
il pollo di Attilio semplicemente in umido e patate al naturale	€ 17
<hr/>	
Saint Polo's – fine pasto all'Elisir Gambrinus dal 1981	€ 5
il nostro tiramisù: all'Elisir gambrinus o classico al caffè	€ 5
carpaccio di pera marinata alle spezie autunnali e sorbetto all'uva Clinto	€ 5
"cassata" allo yogurt, frutti di bosco e zucca candita di Filippo Menegaldo	€ 5
tarte tatin con le nostre mele "antiche", fava tonca e gelato alla crema	€ 5
piccola coccola all'Elisir Gambrinus e cioccolato Domori	€ 3

coperto Ristorante € 5.



**IDEE DALLA CARTA DEL BERE**

“acqua Lia” – di nostra fonte, microfiltrata e vitalizzata cl 75		€ 2.5
acqua fonte Pejo naturale o frizzante cl 75		€ 2.8
soft drinks		€ 2.5
birra 32 via Dei Birrai bottiglia 75 cl		€ 12
Chardonnay IGT Marca trevigiana 2019	Cal. € 2	Btg € 14
Rosa, Rosè di Pinot (charmat lungo) 2018	Cal . € 3	Btg € 18
Valdobbiadene Prosecco sup. DOCG extra dry in purezza 2019	Cal . € 3	Btg € 18
Spavaldo Millesimato extra dry 2019	Cal . € 2.5	Btg € 16
Manzoni Bianco 6.0.13 (Riesling Pinot) I.G.T. delle Venezie 2018	Cal . € 2	Btg € 15
Pinot Grigio I.G.T. delle Venezie 2018	Cal . € 2	Btg € 15
Cabernet Sauvignon D.O.C. Venezia 2018	Cal . € 2	Btg € 15
Merlot D.O.C. Venezia 2018	Cal . € 2	Btg € 15
Adriano Raboso D.O.C.G. il Malanotte 2015	Cal . € 4.5	Btg € 28
Indomabile Raboso I.G.T. Veneto 2012	Cal . € 3	Btg € 19

**LA SELEZIONE “CON+TESTA”**

**Biologici – biodinamici – vegani – autoctoni – senza solfiti aggiunti**

Friulano – Azienda Sagna (Biologico)		€ 18
Garganega Soave DOC – Azienda Coffele (Biologico)		€ 19
Chardonnay – Azienda Maso Martis (Biologico)		€ 18
Raboso Piave DOC – Azienda Galileo (Biodinamico, Autoctono)		€ 16
Refosco Peduncolo Rosso Lison Pramaggiore DOC – Azienda Piazza (Biologico)		€ 16
Pinot Noir Cuvée – Azienda Philippe Gilbert (Biologico, Biodinamico)		€ 28
Chianti Classico DOCG Riserva – Tenuta La Novella (Biologico, Biodinamico)		€ 18
Prosecco Brut Treviso DOC – Azienda Le Contesse (Biologico)		€ 16
Prosecco Brut Valdobbiadene DOCG – Azienda Il Colle (Biologico)		€ 20

per una scelta più completa richiedi la Carta del Bere

se hai piacere di visualizzare il menu direttamente sul tuo cellulare fotografa il QR

