



Menu



ANTIPASTI

- **Salmone marinato con ricotta di capra all'erba cipollina e pane integrale** € 14
Marinated salmon with goat ricotta with chives and wholemeal bread
- **Flan di squacquerone con uova di quaglia e piada calda** € 12
Squacquerone flan with quail eggs and hot piadina
- **Tagliere di salumi montanari con crescentine e formaggio morbido** € 12
Cutting board of mountain salami with crescentine and soft cheese
- **Insalatina di lingua di vitello con salsa verde** € 10
Veal tongue salad with green sauce
- **Tortino di pollo con erbe, crema di fagioli e olio tartufato** € 10
Chicken cake with herbs, bean cream and truffle oil



PRIMI PIATTI

- Orzotto con salsiccia e cialda al parmigiano € 9
Orzotto with sausage and parmesan wafer
- Passatello asciutto con carciofi e guanciale € 11
Dry passatello with artichokes and bacon
- Tortelli verdi ripieni di patate con cuore di prosciutto crudo e mandorle € 12
Green tortelli stuffed with potatoes with a heart of ham and almonds
- Tagliolini al nero di seppia con gamberi saltati e crema di cipolla dolce € 15
Tagliolini with squid ink with sauteed prawns and sweet onion cream
- Tagliatella classica al ragù bolognese € 10
Classic tagliatella with Bolognese sauce
- Tortellino in brodo di gallina € 13
Tortellino in chicken broth
- Spaghettoni con acciughe, capperi e tartufo nero € 14
Spaghettoni with anchovies, capers and black truffle
- Raviolo di ricotta e rucola al burro e salvia con semi di papavero € 11
Raviolo with ricotta and rocket with butter and sage with poppy seeds

*N.B.: sono comunque possibili paste secche o all'uovo: AOP, al pomodoro e al ragù
However, dried or egg pasta: AOP, tomato and meat sauce are possible*



SECONDI PIATTI

- *Rolle di coniglio farcito con funghi porcini, patate nella sua salsa con macedonia di zucchine alla menta* € 14
Rabbit rolle with porcini mushrooms, potatoes in its sauce with mint zucchini salad
- *Tagliata di manzo al sale rosa con pomodorini, rucola e patate al rosmarino* € 18
Sliced beef with pink salt with cherry tomatoes, rocket and rosemary potatoes
- *Tonno scottato alle erbe con caponata di verdure e verza fritta* € 15
Seared tuna with herbs and vegetable caponata and fried cabbage
- *Ventaglio di maialino con tortino di trevigiano e scamorza in salsa al porto* € 14
Fan of suckling pig with Treviso cake and scamorza in port sauce
- *Scaloppa di salmone al sangiovese con lattuga brasata e basilico fritto* € 15
Sangiovese salmon escalope with braised lettuce and fried basil
- *Petto di faraona con patate al tartufo, cicoria saltata con salsa al sangiovese* € 14
Guinea fowl breast with truffle potatoes, chicory sautéed in sangiovese sauce
- *Involtini di zucchine con formaggio caprino e crudità di verdure all'aceto di riso* € 10
Courgette rolls and goat cheese with raw vegetables and rice vinegar

N.B.: sono comunque possibili piatti freddi o insalate/insalatoni su richiesta
Cold dishes or salads / salads are however possible on request



INSALATE E FORMAGGI

- **Tavolozza di formaggi con marmellate e miele** € 12
Palette of cheeses with jams and honey
- **Insalata di misticanza con guanciale, pecorino e pere** € 8
Mixed salad with pork cheek, pecorino cheese and pears
- **Trevigiano con olive taggiasche e straccetti di tacchino all'aceto balsamico** € 9
Trevigiano with taggiasche olives and strips of turkey with balsamic vinegar
- **Insalatina di rucola, bufala e manzo** € 10
Salad of rocket, buffalo and beef
- **Insalata di arance con pecorino e foglie di soncino** € 7
Orange with Pecorino and Soncino leaves salad

CONTORNI

- **Patate al rosmarino** € 4
Rosemary potatoes
- **Verdure al forno** € 4
Baked vegetables
- **Insalata mista** € 4
Mixed salad
- **Spinaci saltati** € 4
Sautéed spinach



DOLCI

- **Budino agli amaretti con salsa al caramello** € 5
Amaretto pudding with caramel sauce
- **Semifreddo al croccantino e liquirizia** € 6
Semifreddo with crispy and licorice
- **Torta di riso** € 5
Rice cake
- **Sfogliatina calda con zabaione e fragole** € 7
Hot puff pastry with eggnog and strawberries
- **Sfera di cioccolato con zuppetta di caffè e zucchero filato** € 8
Chocolate ball with coffee soup and cotton candy
- **Insalata di frutta con gelato alla vaniglia** € 7
Fruit salad with vanilla ice cream

Il nostro personale Vi consiglia il meglio giorno per giorno
Our staff will advise you the best from day to day

Coperto Ristorante € 2,00

Coperto Bistrot € 1,50

Il Ristorante Par 72 è disponibile per proposte di menu personalizzati per feste, eventi, compleanni, etc... con allestimenti particolari ed intrattenimenti.



