

I classici di Asolo golf club

Snack

<i>Club sandwich</i> (pane, formaggio, prosciutto, pancetta stufata, lattuga, pomodoro, uovo, patate fritte) *1-3-5-7-8	€ 10,00
<i>Toast classico</i> (pane, prosciutto, formaggio) <i>farcati</i> (funghi o carciofini o verdure grill + € 1,00) *1-7	€ 4,50
<i>Panino vegetariano</i> (pane, verdure alla griglia, formaggio e pomodori soleggiati) *1-7-8	€ 10,00

Insalate

<i>Insalata di pollo</i> (insalata verde, pollo, avocado, emmenthal, cuori di palma e dressing leggera alla senape) *3-7-10	€ 9,00
<i>Insalata del golfista</i> (insalata verde, mais, mozzarelline, olive nere, tonno, pomodorini) *4-7	€ 9,00
<i>Insalata dello chef</i> (insalata gentile, mela, pinoli, sedano, feta greca e salmone affumicato) *4-7-8-9	€ 9,00

Primi Piatti

<i>Spaghetti con pomodoro e basilico oppure aglio olio e peperoncino</i> *1-9	€ 8,00
<i>Ravioli freschi con mozzarella di bufala con pomodoro datterino e burro montato al timo</i> *1-7	€ 10,00
<i>Tagliatelle fresche di farro con spada affumicato e zucchine</i> *1-3-4	€ 10,00

Piatti unici

<i>Panino hamburger</i> (Krapfen salato, hamburger, taleggio, chips di topinambur, bacon e lattuga) *1-5-7-8	€ 12,00
<i>Crudo di Parma con schiacciate morbide allo yogurt e salsa di pomodori secchi</i> *1-7	€ 9,00
<i>Verdure alla griglia con burrata di bufala</i> *7	€ 12,00
<i>Carpaccio di manzo marinato con insalatina di puntarelle alla romana</i>	€ 10,00

Secondi Piatti

<i>Milanese di vitello con patate fritte</i> *1-3-5-8	€ 16,00
<i>Petto di pollo alla griglia CBT e contorno di stagione</i>	€ 14,00
<i>Calamari panati alla griglia con salsa tartara</i> *1-3-4	€ 14,00

Coperto a cena € 3,00

Intolleranze? Chiedi ai nostri responsabili del servizio

Il Ristorante

Antipasti

<i>Uovo croccante con crema di parmigiano, bacon e tartufo nero</i> *1-3-5-7	€ 10,00
<i>Insalata di piovra alla catalana</i> *4-10	€ 12,00
<i>Sandwich di scampi con panino al vapore e composta di pomodori verdi</i> *1-2	€ 14,00

Primi Piatti

<i>Spaghettoni alla bottarga e granella di pistacchio</i> *1-4-8	€ 12,00
<i>Ravioli di capesante con salsa ai carciofi</i> *1-2	€ 14,00
<i>Gnocchi soffiati, gratinati con salsa ai porcini</i> *1-7	€ 14,00
<i>Risotto alla zucca, rosmarino e petto d'oca (minimo 2 persone)</i> *7	€ 14,00

Secondi Piatti

<i>Code di gamberoni dorati con salsa agli agrumi</i> *1-2	€ 18,00
<i>Baccalà alla vicentina con polenta</i> *1-4-7	€ 18,00
<i>Petto d'anatra con salsa autunnale al melograno</i> *1-7	€ 20,00
<i>Black Angus del Nebraska alla griglia con salsa alle erbe leggermente piccante</i> *7	€ 24,00
<i>Filetto di manzo con pecorino stagionato, salsa alle pere e vino rosso</i> *1-7-9	€ 22,00
<i>Filetto di manzo alla griglia</i>	€ 22,00

Dessert

<i>Tiramigolf</i> *1-3-7-8	€ 7,00
<i>Bavarese di castagne con coullis di cachi</i> *3-7	€ 7,00
<i>Strudel di mele con albicocche secche e crema inglese</i> *1-3-7	€ 7,00

Menu degustazione di terra

Uovo croccante con crema di parmigiano, bacon e tartufo nero

Risotto alla zucca, rosmarino e petto d'oca

Petto d'anatra con salsa autunnale al melograno

Tiramigolf

Coperto, acqua e caffè € 39,00

Con 3 vini in abbinamento € 50,00

Il menu degustazione viene servito per tutto il tavolo

Menu degustazione di mare

Insalata di piovra alla catalana

Ravioli di capesante con salsa ai carciofi

Code di gamberoni dorati con salsa agli agrumi

Bavarese di castagne con coullis di cachi

Coperto, acqua e caffè € 42,00

Con 3 vini in abbinamento € 55,00

Il menu degustazione viene servito per tutto il tavolo