

LE BECCHERIE

Restaurant Bistrot

LE BECCHERIE l'etimologia della parola deriva da *becco* cioè *caprone*. Lo storico logo del locale di Treviso riporta ancora con fierezza gli strumenti usati dalla tradizione nella lavorazione della carne.

L'invenzione del **CARPACCIO** è attribuita a Giuseppe Cipriani (proprietario e anima dell'Harry's Bar di Venezia. In onore al pittore Vittore Carpaccio, e per accontentare la contessa Mocenigo a cui era stato vietato di mangiare carne cotta, nel 1963 Giuseppe pensò di tagliare finemente la carne cruda ottenendo così questo straordinario piatto i cui colori ricordano incredibilmente il timbro cromatico del famosissimo pittore veneziano.

Antipasti	€
JAMON SERRANO 24 MESI	20.00
E pan tumaca	
SELEZIONE DI CARPACCIO DI MANZO	18.00
Girello "60 giorni" con sale Maldon e olio San Colombano Filetto e salsa della tradizione	
—	
ASPARAGI E MARE	18.00
Asparagi bianchi,scampi crudi,bernese e uova di trota	
—	
BAO AL VAPORE <i>di terra</i>	18.00
Tartare di manzo ,mayo all'aglio nero fermentato e caviale	
—	
BAO AL VAPORE <i>di mare</i>	18.00
Gamberi rossi,mayo all'arancia e asparagi bianchi	
—	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO E BURRO	15.00
E pan tumaca	
Primi	€
SFERE AL SARACENO	16.00
Granseola e bisque	
RUOTE PAZZE	16.00
San marzano e polpettine di vitello	
—	
SPAGHETTO ALLO STRAVECCHIO	15.00
Rafano e riduzione di rapa rossa	
—	
RAVIOLO ALLA PARMIGIANA	17.00
Melanzana affumicata,crema al parmigiano e pomodoro San Marzano	
—	
Le mezze porzioni vengono calcolate al 60%	
Coperto	3.00

I nostri piatti possono contenere allergeni. Per informazioni rivolgersi al personale.

Secondi	€
FILETTO DI PEZZATA ROSSA	26.00
Filetto di manzo al sale Patate Vigliacche al lime e olio al rosmarino <i>minimo per due persone</i>	a persona
COSTOLETTA DI VITELLO "ORECCHIA DI ELEFANTE"	20.00
Chips di patata del Montello	
GUANCIA DI MANZO BRASATA	20.00
Soffice di patata al limone	
SPIGOLA ALLA PLANCIA	22.00
Castraura di Sant'Erasmo confit con salsa allo Champagne	

Contorni	€
CHIPS DI PATATE	5.00
PATATE VIGLIACCHE AL LIME	5.00
INSALATA MISTA	4.00

La storia del **TIRAMISÙ** di Treviso è legata a doppio filo con quella de le Beccherie, storico ristorante di Piazza Ancilotto, in centro a Treviso e gestito all'epoca dalla famiglia Campeol. Fu lì che il dessert venne codificato per la prima volta, nel 1972, quando la voce *Tiramesù* comparve nella carta dei dolci del ristorante.

Il Tiramisù o *Tiramesù* in dialetto trevigiano, è il dolce italiano per eccellenza, ne esistono innumerevoli varianti e la sua semplice golosità ne ha decretato il successo a livello internazionale. Tiramisù è una delle cinque parole italiane più conosciute al mondo!

Dolci	€
TIRAMISÙ CLASSICO DELLE BECCHERIE DI TREVISO	8.00
CARPACCIO DI ANANAS AL GIN E PEPE DI SICHUAN Sorbetto all'ananas	7.00
FROLLINO Crumble al cacao, gelato al fior di latte e gelée di lampone.	7.00
SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE Limone, Fragola, Ananas	3.00 <i>a pallina</i>
SELEZIONE DI FORMAGGI Bleu de Moncenis, Pecorino, Robiola, Rocco Valtaleggio	12.00