MILORK
ANTICA OSTERIA
1880

PAUSA PRANZO IN OSTERIA

I CICHETTI DELL'OSTE

Cichetto
€ 2,30

Per iniziare: un viaggio di gusto tra stagione e territorio

Il Taglio dei salumi lo eseguiamo a vista con **Affettatrice a Volano Manuale**; il suo movimento meccanico consente di ottenere **un taglio pregiato** che mantiene **tutto il gusto e i profumi originari**, non vi è la "scottatura" che provoca la tradizionale affettatrice elettrica. **Salumi e formaggi genuini selezionati** del nostro territorio con **fragrante pane casereccio del nostro forno**, in abbinamento vini scelti dalla nostra cantina e birre artigianali.

ANTIPASTI

Il piacere della cucina di un tempo... ai giorni nostri!

€ 16

· La Tradizione ·
Flan di zucca,
petto d'oca affumicato
e sottobosco marinato

· La Tartare Trevisana ·
Battuta di Sorana tagliata a coltello,
condita con radicchio di Treviso,
tuorlo[3], capperi, erba cipollina,
paprika, sale e pepe

· Ode ai Sapori ·
Un poco
de tutto del pì bon[7]

PRIMI PIATTI

PER I PRIMI PIATTI USIAMO SOLO **PASTA FRESCA**[1-3], CUCINATA COME UNA VOLTA.

Tutto espresso al momento!

· Scegli il formato di pasta fresca ·

GNOCCHI[1-3]
di Simone

TAGLIOLINI[1-3]
all'uovo

MACCHERONCINI[1-3]
al ferretto

· Abbina il condimento ·

Radicchio di Treviso
e pastin
€ 12

Baccalà Milork[7]
e pomodorino confit
€ 12

Crema di porro,
broccolo
e Speck del Trentino
€ 12

E inoltre....

RICETTE DELLA TRADIZIONE 1880

· Ogni Lunedì
Ravioli[1-3] - fatti in casa -
di zucca violina e Morlacco[7]
con tartufo nero del Grappa

· Ogni Martedì
Risotto dello Chef

· Ogni Mercoledì
Tagliatelle[1-3] - fatte in casa -
al ragù di cinghiale

· Ogni Venerdì
Bigoli[1-3] in salsa

€ 12

SECONDI PIATTI

SPECIALITÀ DELL'OSTERIA

SECONDI PIATTI · di Eccellenze ·

Sua Maestà il Baccalà[7] Milork
con polenta e radicchio di stagione
€ 24

Spezzatino di cinghiale in salmì con
contorno di carciofi

Guancia di manzo con crema di mais
e chiodini del Montello
€ 19

SECONDI PIATTI · della Tradizione ·

Involtini rustici con carrè di lonza,
pancetta, formaggio[7] Montasio
e radicchio di Treviso

Tagliata di manzo su letto di rucola
con patate al forno

Polàstro nostrano in tecia
con patate in umido
€ 18

SECONDI PIATTI · Leggeri ·

Tacchino alla piastra con
verdure alla griglia

Pollo, bacon croccante,
lattuga, crostini[1], salsa senape[10]
e scaglie di Grana Padano[7]

Zuppa di fagioli e legumi
con radicchio di stagione,
lardo Patanegra e crostini[1]
€ 14

MILORK
ANTICA OSTERIA
1880

THE INN'S LUNCH BREAK

Our "cicheto" (appetiser)

Cichetto
€ 2,30

Let's start: a journey of taste between season and territory

Our cichetto is made with fragrant home-made bread.
The selected cold cuts are cut by flywheel slicer and the seasonal vegetables come from our local territory, these are combined with a choice of wines of certain prestige, of mainly local products and well-made beers.

APPETISERS

the selection of our local products

€ 16

· The Tradition ·

Pumpkin flan,
smoked goose breast and
marinated chanterelles

· The Steak Tartare ·

Sorana beef steak Tartare(100gr.)
finely chopped on wild salad
with yolk[3], capers, chives, paprika, salt,
pepper and local Buffalo Burrata

· Poetry to Flavors ·

Trying a little bit
of every
delicious food[7]

FIRST COURSES

WE ONLY USE FRESH PASTA, COOKED AS ONCE

Everything prepared at the moment!

· Choose the fresh pasta format ·

Home-made[1-3]
GNOCCHI

Home-made
NETTLE NOODLES[1-3]

Home-made
MACARONI[1-3]

· Match the seasoning ·

Treviso Radicchio and "Pastin"
(fresh and spiced
minced meat)

€ 12

Baccalà Milork[7]
(dried cod fish)
and plum tomatoes

€ 12

Leek cream,
broccoli and
Trentino speck

€ 12

And then...

RICCETTE DELLA TRADIZIONE 1880

· Every Monday
Fresh homemade ravioli[1-3]
with pumpkin, Morlacco cheese[7]
and Black Grappa Truffle

· Every Tuesday
Chef's risotto

· Every Wednesday
Homemade Taglietelle[1-3]
with wild boar ragout

· Every Friday
Homemade Bigoli[1-3]
with sauce (with anchovies)

€ 12

SECOND COURSES

SPECIALITÀ DELL'OSTERIA

SECOND COURSE · Excellence ·

Milork Baccalà[7] (dried cod fish)
with hand-made polenta and radicchio

€ 24

Wild boar stew
with artichokes

Beef cheeks with corn cream
and local chiodini mushrooms

€ 19

SECOND COURSE · Tradition ·

Roll with loin rack, bacon,
Montasio cheese[7] and wild herbs

Sliced beef steak
on a bed of rocket
with baked potatoes

Free range chicken
stew with potatoes

€ 18

SECOND COURSE · Light ·

Grilled turkey with
grilled vegetables

Chicken, crispy bacon,
lettuce, croutons, mustard sauce[10]
and flakes of Grana Padano[7]

Borlotti beans and legume
oup with seasonal Radicchio
and Patanegra lard and croutons[1]

€ 14

MILORK
ANTICA OSTERIA
1880

DIE MITTAGSPAUSE IM WIRTSHAUS

unser „Cicheto" (Vorspeise)

Cichetto
€ 2,30

Zu Beginnen: eine Geschmacksreise zwischen Jahreszeiten und Regionen

Unser Cichetto wird mit duftendem hausgemachtem Brot zubereitet.
Die ausgewählten Aufschnitte werden auf Schwungrad Schneidemaschinen geschnitten
und das Saisongemüse stammt aus unserem Gebiet,
und einer Auswahl an Weinen von gewissem Prestige, hauptsächlich lokalen Produkten und gut gebrauten Bieren.

VORSPEISEN

die Auswahl unserer lokalen Produkte

€ 16

· Die Tradition ·

Kürbisflan, geräucherte Gänsebrust und marinierte gemischte Pilze

· Sorana-Tartar ·

Sorana Beef Tatare mit dem Messer feingehackt und gewuerzt mit Radicchio di Treviso, Eigelb[3], Kapern, Schnittlauch, Paprika, Salz und Pfeffer

· Poesie zu Aromen ·

Lobgedicht an die traditionellen Aromen[7]

ERSTE GÄNGE

FÜR DIE ERSTEN GÄNGE VERWENDEN WIR NUR FRISCHE PASTA, DIE NACH ALTER ART GEKOCHT WERDEN

Alles momentan geliefert!

· Wählen Sie das Frischpasta-Format ·

Hausgemachte[1-3] Kartoffelklößchen

Hausgemachte Bandnudeln[1-3]

Hausgemachte Makkaroni[1-3]

· Passen Sie die Gewürze an ·

Radicchio aus Treviso und "Pastin" (frisches und gewürztes Hackfleisch)

€ 12

Baccalà Milork[7] (dried cod fish) and plum tomatoes

€ 12

Lauchcreme, Brokkoli und Trentino-Speck

€ 12

Und dann...

RICCETTE DELLA TRADIZIONE 1880

· Jeden Montag
Hausgemachte Ravioli[1-3] aus Geigenkürbis und Morlacco[7] mit schwarzem Grappa-Trüffel

· Jeden Dienstag
Risotto vom Chefkoch

· Jeden Mittwoch
Frische Tagliatelle[1-3] mit Wildschweinragout

· Jeden Freitag
Hausgemachte Bigoli[1-3] mit Soße (mit Sardellen)

€ 12

SEKUNDEN

SPECIALITÀ DELL'OSTERIA

SEKUNDEN · Exzellenz ·

Milork Baccalà[7] (getrockneter Kabeljau) mit hausgemachter Polenta und Radicchio
€ 24

Wildschweineintopf mit frischen Artischocken

Rinderbäckchen mit Maiscreme und lokalen Chiodini-Pilzen

€ 19

SEKUNDEN · Tradition ·

Rustikale Röllchen mit Lende, Speck, Montasio-Käse[7] und Wildkräutern

Rindergeschnetzeltes auf Rucolabett mit Ofenkartoffeln

Freilandhuhn im Topf mit Kartoffel

€ 18

SEKUNDEN · Licht ·

Gegrillter Truthahn mit gegrilltem Gemüse

Hähnchen, knuspriger Speck, Salat, Croutons, Senfsauce[10] und Grana Padano-Flocken[7]

Bohnen- und Hülsenfruchtsuppe mit saisonalem Radicchio, Patanegra-Schmalz und Croutons[1]

€ 14