MILORK
ANTICA OSTERIA
1880

PAUSA PRANZO IN OSTERIA

I CICHETTI DELL'OSTE [1-7]

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**[7] **genuini selezionati** del nostro territorio con **fragrante pane**[1] **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!

· Profumo del Grappa ·
Carpaccio di bufala su misticanza, con tartufo nero estivo del Montegrappa e scaglie di Sottopanglia[7]
€ 15

· La Fresca Tartare ·
Battuta di Sorana tagliata a coltello(100gr.) su misticanza condita con tuorlo[3], capperi, erba cipollina, paprika, sale, pepe e burrata[7] di bufala a Km O "Az.Agr. Tre Comuni"
€ 19

· Estate di Sapori ·
Insalata di piovra, con sedano[9], patate, ciliegino e olive kalamata
€ 15

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[1-3] ·

SPAGHETTI[1-3] di Simone

TAGLIATELLE[1-3] all'uovo

MACCHERONCINI[1-3] al ferretto

· Abbina il condimento ·

Ai Porcini

Pesto di rucola e pinoli[8], melanzana fritta, datterino fresco e ricotta affumicata[7] Latteria Sant'Andrea

Trito di basilico fresco con salsa di pomodoro e stracciatella di burrata[7]

€ 12 | € 12 | € 12

RICETTE DELLA TRADIZIONE 1880

E inoltre....

· Ogni Lunedì
Ravioli[1-3] con speck, mirtilli Oro Nero del Montello e semi di papavero

· Ogni Martedì
Insalata di cereali e riso con verdurine dell'orto e casatella[7]

· Ogni Mercoledì
Gnocchi[1-3] con Baccalà alla Milork[7] e pomodorino confit

· Ogni Venerdì
Tagliolini[1-3] fatti in casa con gamberi[4] e julienne di zucchine
€ 12

SECONDI PIATTI

SPECIALITÀ DELL'OSTERIA

SECONDI PIATTI · di Eccellenze ·

Sua Maestà il Baccalà[7] Milork con polenta
€ 22

Involtini rustici con carrè di lonza, pancetta, formaggio[7] Montasio ripieni alle verdurine dell orto al forno

Anatra alla cacciatora glassata al miele del nostro Montello, con tegoline "in tecia
€ 19

SECONDI PIATTI · della Tradizione ·

Roast Beef dell'Osteria con salsa senape e scaglie di grana[7]

Tagliata di manzo su letto di rucola con patate al forno

Coniglio estivo alla veneta con peperoni e olive Kalamata
€ 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]

Vitello tonnato con misticanza, pomodorini, olive e capperi
€ 15

MILORK
ANTICA OSTERIA
1880

THE INN'S LUNCH BREAK

Our "cicheto" (appetiser) [1-7]

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

· Scent of Monte Grappa ·

Buffalo carpaccio on a bed of mixed baby greens, featuring summer black truffle from Monte Grappa and shaved Sottopanglia cheese[7]

€ 15

· The Fresh Steak Tartare ·

Sorana beef steak Tartare(100gr.) finely chopped on wild salad with yolk[3], capers, chives, paprika, salt, pepper and local Buffalo Burrata[7]

€ 19

· Summer of Flavours ·

Octopus salad with celery, potato, cherry tomato and kalamata olives

€ 15

FIRST COURSES

WE ONLY USE FRESH PASTA[1-3], COOKED AS ONCE
Everything prepared at the moment!

· Choose the fresh pasta format ·

Home-made SPAGHETTI[1-3]

Home-made NETTLE NOODLES[1-3]

Home-made MACARONI[1-3]

· Match the seasoning ·

Porcini Mushrooms

€ 12

Fried aubergine, datterino tomato, rocket and pine nuts[8] pesto, smoked ricotta of Sant'Andrea dairy

€ 12

Tomato sauce with finely chopped fresh basil and "Stracciatella di Burrata"[7]

€ 12

And then...

RICETTE DELLA TRADIZIONE 1880

· Every Monday
Ravioli [1-3](dumplings) with Speck (smocked ham), Montello's "Black Gold" blueberries and poppy seeds

· Every Tuesday
Grain and rice salad with garden vegetables and "Casatella"[7] (soft fresh cheese)

· Every Wednesday
Homemade Gnocchi[1-3] with Baccalà[7] (dried cod fish) and plum tomatoes

· Every Friday
Home-made nettle noodles[1-3] with prawns[4] and courgette julienne

€ 12

SECOND COURSES

OSTERIA · SPECIALITÀ DELL ·

SECOND COURSE · Excellence ·

Milork Baccalà[7] (dried cod fish) with hand-made polenta
€ 22

Roll with loin rack, bacon, Montasio cheese[7] with garden vegetables

Duck alla cacciatora glazed with Montello honey and early peas

€ 19

SECOND COURSE · Tradition ·

The Inn's Roast Beef with mustard sauce and Grana Padano's flakes[7]

Sliced beef steak on a bed of rocket with baked potatoes

Veneto style rabbit with peppers and Kalamata olives

€ 18

SECOND COURSE · Light ·

Grilled turkey with grilled vegetables

Chicken, crispy bacon, lettuce, croutons[1], mustard sauce[10] and flakes of Grana Padano[7]

Veal with tuna sauce with mixed salad, cherry tomatoes, olives and capers

€ 15

MILORK
ANTICA OSTERIA
1880

DIE MITTAGSPAUSE IM WIRTSHAUS

unser „Cicheto" (Vorspeise) [1-7]

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

Lobgedicht an die traditionellen Aromen
Von jedem leckeren Essen
ein bisschen probieren[3-7]

· Sorana-Tartar ·
Mit einem Messer geschnittenes Sorana-Tartar,
auf frischem Salat mit Eigelb[3], Kapern,
Schnittlauch, Paprika, Salz, Pfeffer
und heimischem Büffel-Burrata[7] vom
Bauernhof „Tre Comuni",

· Sommer der Aromen ·
Oktopussalat mit Sellerie,
Kartoffeln, Kirschtomaten
und Kalamata-Oliven

ERSTE GÄNGE

FÜR DIE ERSTEN GÄNGE VERWENDEN WIR NUR FRISCHE PASTA[1-3], DIE NACH ALTER ART GEKOCHT WERDEN

Alles momentan geliefert!

· Wählen Sie das Frischpasta-Format ·

Hausgemachte
Spaghetti[1-3]

Hausgemachte
Tagliatelle[1-3]

Hausgemachte
Makkaroni[1-3]

· Passen Sie die Gewürze an ·

mit
Steinpilzen
€ 12

mit frittierten Auberginen,
Datterino-Tomaten,
Rucola und Pinienkernen[8]
Pesto, geräucherter Ricotta[7]
€ 12

Tomatensauce mit fein
gehacktem frischem
Basilikum und
Stracciatella di Burrata[7]
€ 12

RICETTE DELLA TRADIZIONE 1880

Und dann...

· Jeden Montag
Frische hausgemachte Ravioli[1-3] mit
Schinkenspeck, „schwarzes Gold"
Blaubeeren aus Montello, Mohn

· Jeden Dienstag
Getreide- und Reissalat mit
gartenfrischem Gemüse und
„Casatella[7]"(weicher Frischkäse)

· Jeden Mittwoch
Hausgemachte Gnocchi[1-3]
mit unserem Klippfisch[7]
und confierten Kirschtomaten

· Jeden Freitag
Hausgemachte Bandnudeln[1-3]
mit Garnelen[4] und
Zucchini-Julienne
€ 12

SEKUNDEN

SPECIALITÀ DELL'OSTERIA

SEKUNDEN · Exzellenz ·
Milork Baccalà[7] (getrockneter Kabeljau)
mit hausgemachter Polenta
€ 22

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

Glasiert Cacciatore-Ente
mit Montello-Honig und kleinen Erbsen
€ 19

SEKUNDEN · Tradition ·
Roastbeef
mit Senfsauce und
Grana Padano Flocken[7]

Sliced beef steak
on a bed of rocket
with baked potatoes

Kaninchen nach Veneto Art
mit Pfeffer und Kalamata-Oliven
€ 18

SEKUNDEN · Licht ·
Gegrillter Truthahn mit
gegrilltem Gemüse

Hähnchen, knuspriger Speck,
Salat, Croutons[1], Senfsauce[10]
und Grana Padano-Flocken[7]

Kalbfleisch mit Thunfischsauce
mit gemischtem Salat, Kirschtomaten,
Oliven und Kapern
€ 15