Ristorante Casa Caldart

PROPOSTE INVERNO 2026

LA FESTA È RITROVARSI

Il primo gesto è condividere

Cinque percorsi pensati per celebrare le occasioni speciali, ritrovarsi tra amici e condividere il piacere di una buona tavola.

UN MOTIVO IN PIÙ PER STARE INSIEME

Per gli incontri che si svolgono nel mese di novembre e nelle date disponibili dal lunedì al giovedì di dicembre, il nostro Benvenuto Conviviale sarà incluso nel menu scelto, senza alcun costo aggiuntivo.

IL BENVENUTO CONVIVIALE

Un aperitivo servito al tavolo con una selezione di tre finger food studiati dal nostro chef, pensati per essere condivisi e accompagnare il piacere del primo brindisi.

Un calice di spumante oppure una proposta analcolica

Incluso nel prezzo del percorso scelto

LA NOSTRA IDEA DI CUCINA

Ogni proposta è studiata come un percorso completo: consigliamo di viverla nella sua interezza, evitando scambi tra menu differenti. Eventuali personalizzazioni saranno valutate insieme e potrebbero comportare una variazione del prezzo.

Celiachia, allergie, intolleranze, preferenze vegetariane e altre esigenze alimentari vanno comunicate anticipatamente, per concordare con la cucina le alternative appropriate.

Proposte valide per gruppi a partire da 10 persone

Benvenuto Conviviale nelle sole date indicate, previa conferma della disponibilità.

Ristorante Casa Caldart

INVERNO 2026

La Tavola

ANTIPASTO

CARPACCIO DI MANZO NEBRASKA

Salsa ponzu, nocciola tostata, cipolla rossa marinata e misticanza amara

PRIMO PIATTO

LASAGNETTA AUTUNNALE

Zucca arrostita, radicchio tardivo, funghi di bosco e Asiago Stravecchio

SECONDO PIATTO

GUANCETTA COTTA A BASSA TEMPERATURA

Patate schiacciate al rosmarino e radicchio di Treviso

DOLCE

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE

Con savoiardi fatti in casa

Caffè

Acqua e vini in abbinamento

50 €

Benvenuto Conviviale incluso nelle date disponibili di novembre e, a dicembre, dal lunedì al giovedì.

Ristorante Casa Caldart

INVERNO 2026

Il Territorio

ANTIPASTO

FARAONA LEGGERMENTE AFFUMICATA

Barbabietola, prugna, senape e misticanza

PRIMI PIATTI

ZUPPETTA DI BORLOTTI

Radicchio di Treviso e pane croccante al rosmarino

BIGOLI FATTI IN CASA

Ragù bianco d'oca, limone e pepe lungo

SECONDO PIATTO

VENTAGLIO DI CONIGLIO AI FUNGHI PORCINI

E rösti di patate

DOLCE

TORTA SBRISOLONA

Crema al vino passito e gelato al fiordilatte

Caffè

Acqua e vini in abbinamento

55 €

Benvenuto Conviviale incluso nelle date disponibili di novembre e, a dicembre, dal lunedì al giovedì.

Ristorante Casa Caldart

INVERNO 2026

La Stagione

ANTIPASTO

CANNOLO AUTUNNALE

Zucca arrosto, ricotta del Cansiglio, funghi di bosco e radicchio

PRIMI PIATTI

RISOTTO SEDANORAPA AFFUMICATO

Riduzione ai frutti di bosco, lardo e cialda ai semi

GNOCCHI DI ZUCCA GIALLA

Radicchio tardivo, speck croccante e Morlacco del Grappa

Sorbetto al melograno e verbena

SECONDO PIATTO

MAIALINO IBERICO ALLA GRIGLIA

Timballo di patate e caponata autunnale

DOLCE

CRÈME CARAMEL ALLE CASTAGNE

Marron glacé, gel all'arancia e crumble alla nocciola

Caffè

Acqua e vini in abbinamento

60 €

Benvenuto Conviviale incluso nelle date disponibili di novembre e, a dicembre, dal lunedì al giovedì.

Ristorante Casa Caldart

INVERNO 2026

La Firma

ANTIPASTI

TARTARE DI CERVO

Aglio nero, terra di porcini, mayo all'erba cipollina e chips di topinambur

CARCIOFO FRITTO

Crema di Morlacco del Grappa, pepe lungo e limone

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLA ZUCCA

Mostarda, Caprizola e semi croccanti

TORTELLI ALLA LEPRE

Riduzione di mirtilli rossi e olio al pino mugo

SECONDO PIATTO

CONTROFILETTO DI DAINO

Cavolo cappuccio, mela cotogna, ginepro e fondo al Raboso

Gelato al fieno con pop-corn e miele

DOLCE

BROWNIES AL CACAO E NOCCIOLE

Spuma di lampone e sorbetto ai frutti di bosco

Acqua e caffè inclusi

DUE PROPOSTE DI ABBINAMENTO VINI

70 € · Selezione Classica

90 € · Selezione d'Autore

La Selezione d'Autore comprende etichette di particolare ricerca e pregio.

Benvenuto Conviviale incluso nelle date disponibili di novembre e, a dicembre, dal lunedì al giovedì.

Ristorante Casa Caldart

INVERNO 2026

Il Mare

ANTIPASTI

SEPPIOLINE DEL MEDITERRANEO ARROSTITE

Topinambur, cavolo nero, il loro nero e limone salato

CAPESANTE SCOTTATE

Crema di castagne al rosmarino, melagrana marinata, cicoria e grano saraceno tostato

PRIMO PIATTO

MACCHERONI FATTI IN CASA

Cacio e pepe con tartare di gambero marinato

SECONDO PIATTO

BACCALÀ CROCCANTE AL MAIS

Radicchio tardivo di Treviso, dressing alla vicentina e cipolla in agrodolce

Sorbetto al frutto della passione e ananas marinato

DOLCE

MILLEFOGLIE CROCCANTE

Crema chantilly e pesche

Acqua e vini in abbinamento

80 €

Benvenuto Conviviale incluso nelle date disponibili di novembre e, a dicembre, dal lunedì al giovedì.