

le Corderie
RISTORANTE

lecorderie.com

Per alcuni piatti utilizziamo prodotti tipici dei Presidi Slow Food a garanzia di genuinità e rispetto del cibo servito

Secondo stagione alcuni prodotti possono essere surgelati ma sempre di primissima qualità

Legenda allergeni

- 1 cereali gluten
- 2 latte milk
- 3 uova egg
- 4 pesce fish
- 5 crostacei crustaceans
- 6 molluschi molluscs
- 7 frutta a guscio nuts
- 8 soia soya
- 9 sedano celery
- 10 senape mustard
- 11 solfiti sulfites

Tonno tataki al sesamo, linguine di riso e verdure	4 8
I2	
Crudo di Parma Pio Tosini (24 mesi) con cipolle rosse marinate	8
I2	
Carpaccio di manzo marinato con porcini, finferli e zucca	8
I2	
Tartare di Fassona con guacamole	3
I3	
Salmone marinato con alga Wakamé e salsa di yogurt greco	2 4 9
I2	
Burrata, pomodoro ciliegino, verdure in composta con peperoncino cornetto	2 9
9	

- 2 Zuppa di cipolle con crostone al parmigiano
- 1 2 3 Gnocchi rustici con porcini e ragù di verdure
- 1 2 3 Ravioli di pasta fresca con zucca, ricotta affumicata
e burro fuso
- 1 2 3 9 Bigoli al torchio con ragù d'anatra e parmigiano
- 1 2 9 Penne al farro Felicetti con guancialetto croccante,
cipolla stufata, pomodoro e parmigiano
- 1 2 3 Cannelloni di ricotta ed erbe aromatiche con barboni stufati

Entrecôte bio di Angus Aberdeen tagliata con fior di sale Cornish e medaglioni di patate al rosmarino	2
23	
Coscia di coniglio bio con pomodoro gratin e olive di Gaeta	1 2
20	
Spiedino di piccione con <i>peverada</i> e polenta di mais sponcio	2
25	
Spezzatino di cinghiale con funghi e polenta di mais sponcio	2 9
19	
Filetto di branzino in vasocottura con verdure e cereali	4
18	

8 10

Misticanza con petto di pollo grigliato

10

5 10

Misticanza con gamberi e formaggio feta

14

2

Selezione di formaggi con mostarda

14

2

Gratin di verdure d'autunno e formaggio Dobbiaco

14

7

Arancini di miglio in crosta di mandorle e semi di lino
con *julienne* di verdure

13

chef
Cristina Colle

maître
Mauro Drago



31041 Cornuda (Treviso)
Via Canapificio, 1
tel 0423.86429 | 333.3730402
lecorderie@gmail.com
www.tipoteca.it



»» Il nome “le Corderie” è legato al contesto architettonico in cui è situato il ristorante. Si trova, infatti, in via Canapificio, un tempo sede di un antico opificio, il Canapificio Veneto appunto, fondato alla fine dell'Ottocento. In questi fabbricati si lavorava la canapa per la produzione di corde di ogni tipo.

Inaugurato nel 2014, il ristorante si trova al pianoterra di una nuova costruzione, progettata dall'architetto tedesco Egon G. Kunz. Al piano superiore ospita l'Auditorium di Tipoteca Italiana, la fondazione privata di Grafiche Antiga, nata per promuovere e valorizzare la cultura della tipografia e della grafica.