

Menu

• PER • INIZIARE •

Sopressa 'de casada' con Funghi trifolati,
Polenta e Mezzano di malga 9.00

Prosciutto Crudo di Montagna e Burratina
Dop con Pomodorini infornati 12.00

Gaina in Saor con Ortaggi agrodolci 9.00

Sformatino di Ricotta e Asparagi con fonduta
di Taleggio 9.00

Strüdel di Sfoglia ai Carciofi, Cotto
affumicato e Asiago 9.00

Tagliere di salumi tipici e Giardiniera
nostrana 9.00

Assaggini misti (di tutto un po') 14.00

Polpettine di Ceci croccanti con salsa allo
Yogurt di Soia agliata 9.00
cucina Vegan (totalmente vegetariana, senza
l'uso di derivati animali)



Ristorante Ibeghen

Menu

• PRIMI PIATTI •

Lasagnetta gratinata con Broccoli, Salsiccia e
Morlacco 10.00

Tagliatelle di pasta fresca al Ragù di Anatra
9.50

Raviolini di Rosoline Burro fuso e Ricotta
affumicata 9.50

Risotto agli Asparagi e croccantino al Crudo
9.00

Gnocchi di Patate al Ragù oppure al
Pomodoro 7.50

Zuppa di Cipolle gratinate al Gruyère con
Carletti (S' ciopet) 9.00



Ristorante Ibeghen

Menu

• SECONDI •

PIATTI

Coniglio del Montello arrosto e Polenta 13.00

Costata di Fassona Piemontese 5.00 all' etto

Ossobuco di Bue con Purè di Patate 16.00

Lumache alla 'Bourguignonne' 13.00

Bracioline di Agnello ai ferri 14.00

Grigliata mista di carne (Pollo, Costicina,
Salsiccia, Manzo, Pancetta e Polenta) 12.00

Teste di Porcino in padella con Caciotta
gratinata Funghi e Polenta 13.00

Degustazione di formaggi D.O.P e Slow Food
accompagnati da mostarde e marmellate 10.00

Insalata primavera con Asparagi e Gelato all'
Olio di Oliva 12.00

Cotoletta di Pollo con Patatine fritte 7.50

Würstel con Patatine fritte 7.50



Ristorante Ibeghen

Menu

• CONTORNI •

Funghi trifolati / Asparagi ai ferri / Carciofi
in tecia 5.00

Erbette cotte 4.00

Insalata mista cruda / Patate al forno oppure
fritte 4.00

DOLCI

• FATTI DA •

NOI

Tiramisù con savoiardi e crema al mascarpone
5.00

Millefoglie con crema chantilly Fragole
fresche e gocce di meringa 6.00

Cremoso al cioccolato e grappa barricata su
gelée di pere e panna cotta vegetale 6.00

Tortino al cioccolato Oreo crumble e
caramello salato 6.00

Tarte tatin alle mele con gelato alla panna
6.00

Carpaccio d' ananas con gelato alla vaniglia e
caramello 4.50



Ristorante Ibeghen

Menu

MENU GRIGLIATA

• 26 € •

(BEVANDE ESCLUSE)

Antipasto: Tagliere di salumi tipici con
Giardiniera nostrana

Secondo piatto: Grigliata mista di carne e
polenta con contorno a piacere

Dessert: Carpaccio d' Ananas con Gelato alla
Vaniglia e Caramello

Coperto 2.50

Rist. Sbeghen 0423 23570 Via S.Martino,10 –
presa XII, Volpago del Montello (Tv)



Ristorante Sbeghen