



Antipasti : Appetizer :

Antipasto misto all'Italiana (3 Affettati 3 crostini caldi e 1 Formaggio con marmellate)
Mixed traditional Italian appetizer

Bresaola con rucola e grana
Bresaola (dry-cured beef) with arugula and Grana Padano cheese

Bue Fumé con carpaccio d'ananas ed Extravergine d'oliva
Smoked Beef with sliced pineapple and extra virgin olive oil

Fantasia di crostini caldi
A fantasy of crostini with various toppings

Petto d'oca in letto verde
Sliced Goose breast served on a bed of salad greens

Porcaloca con insalatina di carciofini
"Porcaloca" with artichoke salad

Prosciutto crudo di Parma con porcini sott'olio
Prosciutto crudo (cured ham) from Parma with porcini mushrooms in oil

Prosciutto di cinghiale con "Cipolle Boretane"
Speck of Wild boar with "Borretane" onions

"Ristorante la Beccaccia " Via Bòseo del Fagare 15, 31041 Cornuda (Treviso)

Tel : 0423/83303



www.ristorantelabeccaccia.it e-mail : info@ristoranteallabeccaccia.it

: Ristorante alla Beccaccia S.r.l.



Primi Piatti :

First Courses :



Risotto con funghi porcini (Minimo 4 persone)

Risotto with porcini mushroom (must be ordered by a minimum of 4 people)

Crespelle della casa

Crepe of the Day

Ravioloni di pasta fresca fatti a mano saltati al burro con ricotta affumicata del Grappa

Ravioli topped with smoked ricotta from Mount Grappa and butter

Gnocchetti di patate con stracchino e rosmarino

Mini potato gnocchi (Italian style dumplings) with stracchino cheese and rosemary

Gnocchetti di patate alla Tirolese (Speck e porcini)

Mini potato gnocchi (Italian style dumplings) with speck and porcini mushrooms

Tagliatelle al sugo d'anatra

Tagliatelle pasta with duck ragù

Tagliatelle alla Boscaiola (Ragù di carne e funghi porcini)

Tagliatelle pasta with "Boscaiola" sauce (beef and pork ragù with mushrooms)

Tris di primi

A sampler plate of three first course dishes

I nostri prodotti possono contenere:

Cereali contenenti glutine Uova e prodotti a base di uova. Sedano e prodotti a base di sedano.

Latte e prodotti derivati (incluso il Lattosio). Frutta a guscio.

Our products may include: gluten, eggs and egg-based products, celery and celery-based products, milk and dairy products (including lactose), and nuts.

"Ristorante la Beccaccia" Via Bosco del Fagare 15, 31041 Cornuda (Treviso)

Tel : 0423/83303



www.ristorantelabeccaccia.it e-mail : info@ristoranteallabeccaccia.it

Ristorante alla Beccaccia S.r.l.



Secondi Piatti :

Second Courses:



“Merenda del Boscaiolo” (Speck Formaggio “Ubriaco” polenta e Chiodini)

*“Merenda del Boscaiolo” (Speck , “ Ubriaco chesse (cheese aged in wine),
polenta and chiodini mushrooms*

Selvaggina del giorno in umido con polenta

*Wild meat of the day in sauce with polenta * usually deer, but could also be wild boar*

Costata di manzo ai ferri (all’etto)

Grilled T-bone beef steak (by the hectogram)

Costicine di maiale

Grilled pork spare ribs

Filetto di manzo ai ferri

Grilled filet of beef

Formaggio fuso con polenta

Melted cheese with polenta

Galletto ai ferri*

Half of a grilled cockerel (Galletto)

Grigliata mista della casa (Costicina, Bracciolina, Galletto e Salsiccia con polenta)

(La grigliata non può subire variazioni e il tempo di cottura è di mezz’ora circa)

House mixed grill plate (ribs, pork chops, grilled chicken and sausages with polenta)

(Requires circa 30 minutes of cooking time; substitutions or alterations cannot be made)

Arrosti di giornata cucinati al forno

*Oven-roasted meats of the day**

** Veal roast, pork roast, roast rabbit roulade stuffed with mixed meats,
roast guinea fowl roulade suffed with mixed meats)*

Salsicce di maiale con polenta

Pork sausages with polenta

Straccetti di pollo ai peperoni

Strips of chicken breast sautéed with bell peppers

Tagliata di manzo in letto di rucola

Sliced beef steak served on a bed of arugula

“ Ristorante la Beccaccia ” Via Bosco del Fagare 15, 31041 Cornuda (Treviso)

Tel : 0423/83303

www.ristorantelabeccaccia.it e-mail : info@ristoranteallabeccaccia.it

Ristorante alla Beccaccia S.r.l.



Contorni di Stagione :

Side Dishes:

Radicchio – Chicory salad

Insalatina – Green salad

Rucola – Arugula

Cappuccio – Shredded cabbage

Carote – Shredded carrots

Pomodoro – Tomatoes

Verdura cruda mista – Small mixed salad

Fagioli in insalata – Borlotti beans (with or Without onions)

Funghi – Mushrooms

Verdura cotta mista – Cooked mixed greens (chicory, swiss chard, spinach)

Patatine fritte – French fries

Formaggi - Cheeses :

“Plateau” di formaggi e marmellate

*Sampler plate of mixed cheeses with confit
(plum, strawberry or pineapple) and/or honey*

*Ricotta affumicata “Agricansiglio” –
Smoked ricotta cheese “Agricansiglio”*

Montasio Mezzano D.o.p. “Perenzin” (semi-aged cheese)

Grana Padano D.o.p. 24 mesi (aged 24 months)

Stracchino “Nono Nani”

Formaggio “Ubriaco” – Ubriaco cheese (cheese aged in wine)



I nostri prodotti possono contenere:

Cereali contenenti glutine Uova e prodotti a base di uova. Sedano e prodotti a base di sedano.

Latte e prodotti derivati (incluso il Lattosio) Frutta a guscio .

Our products may include: gluten , eggs and egg-based products, celery and celery-based products, milk and dairy products (including lactose) , and nuts.

“ Ristorante la Beccaccia ” Via Bosco del Fagare 15, 31041 Cornuda (Treviso)

Tel : 0423/83303

www.ristorantelabeccaccia.it e-mail : info@ristoranteallabeccaccia.it



La BECCACCIA

Ristorante alla Beccaccia S.r.l.

Dessert :



Sfogliatina calda con gelato alla vaniglia e mele al Grand Marnier e caramello

*Flakey pastry crust, topped with vanilla ice-cream,
Grand Marnier cooked apples and caramel sauce*

Gelato alla vaniglia con colata ai frutti di bosco caldi*

Vanilla ice cream topped with warm berries (Blueberries, raspberries, strawberries etc..)

Macedonia di frutta fresca con gelato alla vaniglia

Fresh fruit salad (with or without ice cream)

Tartufo bianco nero***

(vanilla and coffee flavored or vanilla and chocolate flavored** ice- cream dessert)*

Tartufi affogati al caffè – Tartufo with coffee*

Tartufi affogati con Whisky, Cointreau, Curacao. –*

Tartufo with whisky, Cointreau , or Curacao.

Crostata di mele con gelato alla vaniglia – Apple Tart with ice cream

*Soufflé caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia**

- Chocolate soufflé with vanilla ice cream

Semifreddo al pistacchio - Chilled pistachio dessert*

Tiramisù

Biscottini secchi accompagnati da vino Moscato –

Italian cookies, served with Moscato (dessert wine)

Sgroppino al Limone (lemon ice-cream with vodka)

** I prodotti fuori stagione possono essere surgelati ,
garantiamo comunque un'alta qualità del prodotto.*

** While some ingredients may be frozen,
we always guarantee them to be of highest quality*

" Ristorante la Beccaccia " Via Bosco del Fagarè 15, 31041 Cornuda (Treviso)

Tel : 0423/83303



www.ristorantelabeccaccia.it e-mail : info@ristoranteallabeccaccia.it

Ristorante alla Beccaccia S.r.l.



Bibite / Beverages :

Acqua ½ - Small water ½ liter

Acqua ¾ - Large water ¾ liter

Bibite in Lattina – Canned soda

Bibite in Bottiglietta – Bottled soda

Coca Cola in bottiglia da 1 litro – Coca Cola (1 Liter ,

Aranciata in bottiglia da 1 litro – Orange Soda (1 Liter)

Vino sfuso : Rosso Cabernet e Bianco “Glera” –

House Wine : Red (Cabernet) or White (Glera)

- Caraffa da ¼ - ¼ liter

- Caraffa da ½ - ½ liter

- Caraffa da 1 litro – 1 liter

Caffè – Coffee

Caffè corretto - Coffee with liqueur

Amari (Bitters)



Birra Artigianale “ La Ru ”

“Nysa” Vol Alc .4,5 % Cl 50

Birra a BASSA FERMENTAZIONE non filtrata né pastorizzata

Di corpo medio-leggero, il gusto di malto pils e del luppolo fresco conferiscono alla birra un ottimo equilibrio ed eleganza. Finale secco ed erbaceo.

“Clitia ” Vol Alc .5.6% Cl 50

Birra a BASSA FERMENTAZIONE non filtrata né pastorizzata

Birra ambrata con riflessi rubino. Ha un intenso sapore maltato privo di aromi fruttati , che talvolta richiama tostato o caramello.

“Samerh” Vol Alc .4.6% Cl 50

BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE Non filtrata né pastorizzata.

Birra dal corpo scorrevole caratterizzata da sentori di piante officinali, mela verde e miele d'acacia. Note agrumate la rendono molto fresca e dissetante.

Birra Artigianale "32"

"Via dei Birrai"



"Ambita" Cl 75

Birra chiara 100% luppolo di Castelli di Monfumo
Filiera 100% Italiana

"Curmi" Vol Alc .5.8% Cl 75

Birra bianca rinfrescante, gradevolmente acidula e poco gassata.
Prodotta con farro non maltato unito al malto d'orzo.

*"Refreshing light colored beer, pleasantly acidulous and slightly carbonated.
Produced with un-malted spelled wheat, mixed with barely malt."*

"Audace" Vol Alc. 8.4% Cl 75

Birra chiara forte, caratterizzata da un olfatto orientato su toni
agrumati e frutta sciroppata.

"Strong but light-colored beer, characterized by aromas of citrus and syrupy fruit"

"Oppale" Vol Alc. 5,5% Cl 75

Birra chiara complessa che alterna note dolci e amare

"Light-colored complex beer with alternating sweet and bitter flavors"

"Tre + Due" Vol Alc. 3,2% Cl 75

Birra leggera, dissetante, con spezzatura e luppolatura abbondanti

"Light beer, refreshing, very hoppy with spicy aromas"

"Admiral" Vol Alc. 6,3% Cl 75

Birra corposacolor rubino, unisce toni caramellati e tostati con un leggero amaro

Full-bodied beer with a ruby red color, unites flavors of toasted caramel with a lightly bitter taste

I nostri prodotti possono contenere:

Cereali contenenti glutine Uova e prodotti a base di uova. Sedano e prodotti a base di sedano.

Latte e prodotti derivati (incluso il Lattosio) Frutta a guscio .

Our products may include: gluten, eggs and egg-based products, celery and celery-based products, milk and dairy products (including lactose), and nuts.

"Ristorante la Beccaccia" Via Bosco del Fagaro' 15, 31041 Cornuda (Treviso)

Tel : 0423/83303

www.ristorantelabeccaccia.it e-mail : info@ristoranteallabeccaccia.it



Ristorante alla Beccaccia S.r.l.

