



AI BRITTONI

Benvenuti Ai Brittoni,
Il ristorante facente parte dello storico
complesso Carraresi-Brittoni, restaurato nel
1987 da Fondazione Cassamarca.

Questo antico edificio, che fonti storiche
collocano in ambito duecentesco, ha avuto
nei secoli vari ampliamenti e passaggi di
proprietà, dei quali si trova traccia negli
affreschi dei saloni di Ca' dei Brittoni
visitabili, con guida,
su prenotazione.

Le molte decorazioni murali superstiti
presentano rilevante interesse storico e
documentario, testimoniando l'articolarsi
nel tempo del gusto decorativo dedicato agli
interni delle abitazioni private trevigiane.

Il rilevante intervento di recupero ha inoltre
consegnato un particolare assetto
strutturale ai piani terra e primo del palazzo,
nei quali la tripartizione originale è stata
sottolineata dalla presenza di due muri,
dotati di ampie aperture, che racchiudono
oggi i sistemi di collegamento verticale al
piano primo, dedicato alle esposizioni e al
piano secondo, ospitante una moderna sala
conferenze.

Infine, la realizzazione di una grande vasca
in marmo di Pietrasanta, posta sotto il
portico rivolto sul Cagnan, dove oggi si trova
il ristorante, ha permesso di creare un nuovo
e affascinante rapporto tra Casa dei Carraresi
e l'acqua circostante.

Grazie a queste avvedute operazioni si sono
potute liberare le enormi potenzialità che
questo luogo racchiudeva divenendo, così,
uno dei più importanti poli di ricezione
culturale della città.

Welcome to Ai Brittoni
The restaurant is part of the historic
Carraresi-Brittoni complex, restored in
1987 by the Cassamarca Foundation.

This ancient building, which historical
sources place in the thirteenth century, has
had various extensions and changes of
ownership over the centuries, traces of
which can be found in the frescoes of the
halls of Ca' dei Brittoni, which can be
visited, with a guide, by appointment.

The many surviving wall decorations are of
relevant historical and documentary
interest, bearing witness to the articulation
over time of the decorative taste dedicated to
the interiors of private homes in Treviso.

The relevant recovery intervention has also
delivered a particular structural arrangement
to the ground and first floors of the palace,
in which the original tripartition has been
emphasized by the presence of two walls,
equipped with large openings, which now
enclose the vertical connection systems to
the first floor, dedicated to exhibitions, and
to the second floor, hosting a modern
conference room.

Finally, the creation of a large pool made of
Pietrasanta marble, placed under the portico
facing the Cagnan, where the restaurant is
now located, made it possible to create a new
and fascinating relationship between Casa
dei Carraresi and the surrounding water.

Thanks to these shrewd operations, it was
possible to unleash the enormous potential
that this place contained, thus becoming
one of the most important cultural reception
centers in the city.



AI BRITTONI

Antipasti Starters

Antipasto di Mare - consigliato per due **25**

Sarde in saor, capesante al forno, baccalà mantecato, seppia in umido e polenta, olive alla trevigiana

Mixed starters for two

Sardine in saor, scallops cooked in the oven, whipped codfish, tender cuttlefish, Treviso's olives

Sarde in saor e polenta (L) **8**

Sarde fritte servite con crema di cipolla agrodolce, saor di cipolla, uvetta, pinoli e polenta croccante

Sardine in saor and polenta(L)

Fried sardines with sweet and sour onion, pine nuts and raisins

Radicchio di Treviso (G,V) **8**

Radicchio agrodolce grigliato, fonduta di gorgonzola e noci

Treviso's Radicchio (G,V)

Sweet and sour radicchio, blue cheese fondue and hazelnuts

Baccalà mantecato (L) **12**

Involentino ripieno di baccalà mantecato glassato alla crema di peperone con capperi e pomodoro secco

Whipped codfish (L)

Whipped codfish roll glazed with roasted pepper cream, capers and dry tomato

Radicchio e fagioli (G,L,V) **10**

Insalata di radicchio di campo condita con crema di fagiolo Lamón

Radicchio and beans (G,L,V)

Traditional radicchio salad with Lamón bean cream

Capesante al forno (G) **14**

3 capesante cotte al forno al burro oppure gratinate

Scallops (G)

3 scallops cooked in the oven with butter or gratin

Battuta di manzo(G) **14**

Battuta di manzo al coltello alla piemontese, fonduta di Grana Padano e rucola

Beef tartare (G)

Beef tartare with mustard, capers and anchovies, Grana Padano fondue and rocket

Tartare di tonno (G) **16**

Tartare di tonno sale e olio, stracciatella di burrata e cipolla agrodolce

Tuna tartare (G)

Tuna tartare with salt and oil, burrata stracciatella and bittersweet red onion

Degustazione di formaggi (G,V) **14**

Quattro tipologie di formaggio di varie stagionatura servite con confettura e mostarda

Cheese tasting (G,V)

Four types of cheese with different aging served with

(G) senza glutine; (L) senza lattosio; (V) vegetariano. Su richiesta opzioni vegane

(G)gluten free; (L) lactose free; (V) vegetarian. Vegan options on request

Coperto e pane 3 euro

Cover charge and bread 3 euro

Primi First Courses

Risotto al radicchio e gorgonzola(G,V) 12

Risotto al radicchio rosso di Treviso e fonduta di gorgonzola

Risotto with rachicchio (G,V)

Radicchio risotto and gorgonzola cheese fondue

Paccheri al tonno fresco (L) 14

Paccheri al pomodoro con tonno fresco, capperi, olive taggiasche e basilico

Paccheri with fresh tuna (L)

Paccheri with tomato, fresh tuna, capers taggiasche olives and basil

Bigoli in salsa 14

Bigolo di pasta fresca, salsa tradizionale a base di cipolla e acciughe, stracciatella e mollica

Bigolo with anchovies and onion (L)

Bigolo pasta with sauce made with anchovies and onion, stracciatella cheese and breadcrumbs

Gnocco al ragù d'anatra 14

Gnocco di patate e pecorino fatto in casa e ragù d'anatra al coltello

Gnocco with duck

Handmade gnocchi with pecorino cheese and roasted duck ragù

Ravioli ricotta e spinaci (V) 12

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, crema di pomodoro e parmigiano

Ravioli with ricotta and spinach(V)

Ravioli pasta filled with ricotta and spinach, tomato sauce and parmesan cheese

Tagliolini Ai Brittoni 18

Tagliolini di pasta fresca al burro con granchioporro, timo e peperoncino

Tagliolini Ai Brittoni

Tagliolini pasta with butter, crab, thyme and chili pepper

Risotto al limone e scampi(G) 18

Risotto al limone, salsa al lemongrass e crudo di scampi

Lemon risotto and raw scampi

Lemon risotto, lemongrass sauce and raw scampi

Secondi Main Courses

Polenta e seppie (L) 16

Seppie in umido, piselli e cubi di polenta croccante

Cuttlefish and polenta(G,L)

Steamed local cuttlefish, pees and crunchy polenta

Fritto della Pescheria (L) 18

Selezione del pescato del giorno e radicchio fritto

Fishmarket fried fish (L)

Selection of the daily fish fried with fried radicchio

Tonno scottato (G,L) 20

Tonno rosso scottato servito con crema di peperone arrostito e profumi mediterranei

Tuna tataki (G,L)

Red tuna tataki served with roasted pepper cream and mediterranean flavours

Melanzana glassata (G,L,V) 14

Melanzana glassata al pomodoro, profumi mediterranei e crema di basilico

Glazed eggplant (G,L,V)

Roasted eggplant glazed with tomato, mediterranean flavours and basil cream

Filetto di manzo 22

Filetto di manzo alla griglia, patate arrostiti e salsa al vino

Beef fillet

Grilled beef fillet with roasted potatoes and red wine sauce

Contorni Side dishes

Patate dorate (L,V) 5
Patate novelle fritte
Golden potatoes (L,V)
Small fried potatoes

Verdure di stagione arrostiti (G,L,V) 6
In base alla stagionalità
Roasted vegetables (L)
Depending on the season

Insalata mista (G,L,V) 4
In base alla stagione
Seasonal salad (L)
Depending on the season

Pasticceria Desserts

Bolla (L) 4
Maritzo fatto da noi farcito con crema pasticcera e leggerissima panna vegetale
Bubble(L)
Homemade dough home made filled with custard and light whipped cream

Tiramisù Ai Brittoni 6
Tiramisù tradizionale servito in tazza
Tiramisù Ai Brittoni (L)
Traditional tiramisù served in a cup

Selezione di praline di cioccolato (G) 8
6 praline del campione del mondo di cioccolato Massimo Carnio
Selection of chocolate praline (G)
6 pralines made by the world chocolate champion Massimo Carnio

Cioccolato e frutti rossi (L) 8
Pan di spagna al cacao, crema inglese al cioccolato, coulis di frutti rossi e glassa al cacao
Chocolate and red fruits (L)
Cocoa sponge cake, chocolate custard, red fruits coulis and cocoa glaze

Fragole e meringa (L) 8
Fragola di cioccolato bianco ripena di meringa, crema diplomatica alla vaniglia e fragole
Strawberry and meringue (L)
White chocolate strawberry filled with meringue , diplomatic vanilla cream and strawberries

Semifreddo al limone (L) 8
Pan di spagna alla vaniglia, mousse al limone, confettura al limone e glassa al limone
Lemon semifreddo (L)
Vanilla sponge cake, lemon bavarian cream, lemon jam and lemon glaze

Caramello salato e arachidi 8
Biscotto joconde, croccante agli arachidi, mousse al caramello, caramello salato e yogurt
Salted caramel and peanuts
Joconde biscuit, crunchy peanuts, caramel mousse glazed with salted caramel and yogurt

(G) senza glutine; (L) senza lattosio; (V) vegetariano. Su richiesta opzioni vegane
(G)gluten free; (L) lactose free; (V) vegetarian. Vegan options on request
Coperto e pane 3 euro
Cover charge and bread 3 euro

CAFFÈ

Tutta la pasticceria è fatti in casa da noi. Scopri le nostre torte per i tuoi momenti speciali
All deserts are home made. Discover our cakes for your special moments.

Caffè	Caffè espresso	1.3	
	Coffee	Caffè macchiato	1.5
	Macchiatone	1.8	
	Cappuccino	2.0	
	Orzo	2.0	
	Latte macchiato	3.5	
Bevande	Acqua 0.7 Dolomia	3.0	
	Drinks	Water 0.7 Dolomia	
	Succo di frutta biologico Plose	4.0	
	Fruit juice Plose		
	Spremuta di arancia	4.0	
	Freshsqueezed orange juice		
	Bicerin - cioccolata calda, caffè e crema di latte	2.5	
	Bicerin - hot chocolate, coffee and milk cream		
	Cioccolata calda	4.0	
	Hot chocolate		
	Infuso	3.5	
	Infuse		
Pasticceria	Bolla (L)	4.0	
	Desserts	Maritozzo fatto da noi farcito con crema pasticceria e leggerissima panna vegetale	
	Tiramisù Ai Brittoni	6.0	
	Tiramisù tradizionale servito in tazza		
	Selezione di praline di cioccolato (G)	8.0	
	6 praline del campione del mondo di cioccolato Massimo Carnio		
	Cioccolato e frutti rossi (L)	8.0	
	Pan di spagna al cacao, crema inglese al cioccolato, coulis di frutti rossi e glassa al cacao		
	Fragole e meringa (L)	8.0	
	Fragola di cioccolato bianco ripena di meringa, crema diplomatica alla vaniglia e fragole		
	Semifreddo al limone (L)	8.0	
	Pan di spagna alla vaniglia, bavarese al limone, confettura al limone e glassa al limone		
	Caramello salato e arachidi	8.0	
Biscotto joconde, croccante agli arachidi, mousse al caramello glassata al caramello salato e yogurt			

(G) senza glutine; (L) senza lattosio; (V) vegetariano. Su richiesta opzioni vegane
(G)gluten free; (L) lactose free; (V) vegetarian. Vegan options on request

CICCHETTI

DEGUSTAZIONE DI CICCHETTI - CONSIGLIATA PER DUE - 8 PEZZI A 15 EURO
 CHICCHETTI TASTING - RECOMMENDED FOR TWO - 8 PIECES 15 EURO

Prova le Bolle - i nostri maritozzi leggerissimi
Try the Bubbles - our home made soft dough



Melanzana sfilacciata
Pecorino
Basilico (V)
 Eggplant
 Pecorino cheese
 Basil (V)

3.5



Tartare di manzo
Grana Padano
Rucola
 Beef tartare
 Grana Padano
 Rocket

6.0



Pomodoro
Mozzarella di bufala
Basilico (V)
 Tomato
 Mozzarella di bufala
 Basil (V)

4.0



Baccalà mantecato
Humus di ceci
Pomodoro secco (L)
 Whipped codfish
 Chickpeas humus
 Dry tomato (L)

6.0



Pollo in umido
Peperone arrostito
Olive (L)
 Chicken
 Peppers
 Olives (L)

4.5



Tartare di tonno
Straciatella
Cipolla caramellata
 Tuna tartare
 Straciatella cheese
 Caramelized onion

7.0

PROVA ANCHE TRY ALSO

Tostino con le acciughe e mozzarella di bufala
 Bread toast with anchovies and mozzarella di bufala
 4.5

Olive alla trevigiana - ripiene di stoccafisso e limone
 Treviso olives - stuffed with stockfish and lemon
 6.0

Frittino di sarde (L)
 Fried sardine
 6.0

Polenta frita e crema di formaggio (V)
 Fried polenta and cheese cream
 3.0

Humus di ceci e nuvola di riso (L,V)
 Chickpeas humus and rice chips
 3.0

Patate fritte (L,V)
 Fried fries
 3.0

Verdure pastellate e maionese vegetale (L,V)
 Crunchy vegetables with veg mayo
 4.0

(G) senza glutine; (L) senza lattosio; (V) vegetariano. Su richiesta opzioni vegane
 (G) gluten free; (L) lactose free; (V) vegetarian. Vegan options on request

APERITIVO

Per la carta vini completa rivolgersi al personale.

For the full wine list please ask the service staff.

Bollicine Sparkling wines	Prosecco Brut Gerolimetto	4.0
	Prosecco Extra Dry Gerolimetto	4.0
	Trentodoc Brut Man	7.0
	Trentodoc Rosé Man	8.0
	Franciacorta Dosaggio Zero Camillucci	8.0
Vini bianchi White wines	Incrocio Manzoni Cecchetto	4.0
	Friulano Castello di Spessa	4.0
	Sauvignon Castello di Spessa	4.0
	Pinot Grigio Castello di Spessa	4.0
	Ribolla Gialla Castello di Spessa	4.0
Vini rossi Red wines	Carmenere Cecchetto	4.0
	Cabernet Sauvignon Cecchetto	4.0
	Rosso del milio - Merlot e Carmenere Case Paolin	5.0
	Pinot nero Maso Poli	6.0
	Valpolicella Ripasso Massimago	8.0
Alcolici Alcoholic drinks	Spritz	3.5
	Birra	4.0
	Americano	5.0
	Americano Ai Brittoni	7.0
	Negroni	8.0
	Whisky/Vodka/Gin Sour	9.0
	Bloody Mary	10
	New York Sour	10
Analcolici Non alcoholic drinks	Succo di pomodoro condito Seasoned tomato juice	6.0
	Allegra	7.0
	Succo di arancia e ananas, ginger beer e sciroppo di lampone Orange and pineapple juice, ginger beer and raspberry syrup	7.0
	Amaricante	7.0
	Bitter e vermouth analcolici, tonica e mirtillo Alcohol free bitter and vermouth, tonic water and blueberry	7.0

LE DELIZIE DI MASSIMO CARNIO

CAMPIONE DEL MONDO DI CIOCCOLATO

Quelli che vedete in vetrina non sono semplici cioccolatini
ma le creazioni del Campione del Mondo di Cioccolato
Massimo Carnio della pasticceria Villa dei Cedri.

What you see exposed are not simple chocolate pralines
but the creations of the World Chocolate Champion
Massimo Carnio from Villa dei Cedri.

1 pralina	1.5
1 praline	

6 praline	8.0
6 pralines	

Confezione regalo da 16 praline	20
Gift box with 16 pralines	



AI BRITTONI