

**Antipasti**

☺ **Battuta di cervo**, foie gras, mela verde e cetriolo € 25

**"Canocia"**, maionese al basilico e tegola al miglio (2019) € 25

☺ **Scampo Reale del Conero** e pomodoro alla "Busara" € 38

☺ **Capesante**, piselli, fave e wafer di corallo € 25

♣☺ **Asparagi**, caviale di tartufo marzolino e zabaione € 20

**Calamaretti** e seppetti di Caorle su crema di pane bruciata, pinoli e "Castraure" 🌻 (1997) € 25

**Paste e minestre**

☺ **Risotto** all' acqua di carciofo e canestrelli (viene servito min. per due persone) € 25

**Tortelli** alle erbe di campo, mandorle e sugo di fagianella € 23

**Paccheri**, trucioli di fegato grasso, lievito croccante e fermentato di prugna (2018) € 25

☺ **Passata di lenticchie** nere, mazzancolle, chips e ricci di mare € 23

**Cannoncini** di anguilla, fondente di cipolla e croccante di anguilla € 22

**Pesci e carni**

☺ **Piccione** e cicoria € 27

**Fritto di pesce**, insalata di verdure crude con teriyaki € 27

**Catalana di crostacei**, primizie dell'orto € 43

☺ Filetto di **manzo giapponese**, marsala nocciole e Pak Choi € 33

Biscotto di **sogliola** e bieta alla santolina € 25

☺ **Animella**, zafferano e asparago € 24

♣☺ Selezione di otto **formaggi** stagionati e erborinati, marmellate e composte € 28

I piatti contrassegnati con il ❤️ possono essere scelti come da Menu Gourmet, € 25 al piatto

I piatti contrassegnati con ♣️ possono essere degustati da vegetariani

I piatti contrassegnati con ☺ possono essere degustati persone intolleranti al glutine - Simbolo presidio Slow Food 🌻

Gli alimenti da Noi acquistati freschi per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento di temperatura a -20° conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che su richiesta verrà fornita dal personale di sala

# Percorsi degustativi

SM

per un servizio migliore i percorsi degustativi vengono serviti per tutto il tavolo

## SM Percorso di terra (€ 50)

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Asparagi, caviale di tartufo e zabaione

Paccheri, trucioli di fegato grasso, lievito croccante e fermentato di prugna (2018)

♥ Guancialini di vitello, fondente al carciofo

Predessert

Come un caffè corretto all'amaretto

Piccola pasticceria

Con l'accompagnamento di tre calici di vino (€15)

## SM Tra crudo e cotto in zona FAO 37.2.1 e oltre... (€ 100)

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Crudo di gambero rosso di Santo Spirito e fragola

Ostrica, frutto dalla passione e cocco

Crudo di Calamari e "Castrare" 🌻

Carpaccio di capesante e gelato d'ostrica

Crudità di sgombro e Pak Choi

Agulia, angostura e tamarindo

Passata di lenticchie nere, mazzancolle, chips e ricci di mare

Risotto all' acqua di carciofo e canestrelli

Croccante di sogliola e bieta alla santolina

**Calamaretti** e seppetti di Caorle su crema di pane bruciata, pinoli e "Castrare" 🌻 (1997)

Predessert

La fragola

Piccola pasticceria

## SM I Classici (€ 85)

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Carpaccio di crostacei, kefir, acetosella e caviale di trota (2011)

"Canocia" basilico, maionese al bergamotto e tegola al miglio (2019)

♥ Cocktail di gamberetti di Laguna, gelato alle erbe, spuma calda di patata, mela friulana 🌻 e zenzero (2017)

♥ Linguine con crema all'aglio, olio, peperoncino e crudità di scampo

♥ Bottoni di zucca ripieni di fondente di crostacei, corallo di astice e bottarga (2018)

**Calamaretti** e seppetti di Caorle su crema di pane bruciata, pinoli e "Castrare" 🌻 (1997)

Fritto di pesce, insalata di verdure cotte e crude con teriyaki

Predessert

Meringata, crema di caprino, sorbetto di pane, albicocche

Piccola pasticceria

Con l'accompagnamento di sette calici di vino (€ 35)

**Le vivande possono subire variazioni, dovute dalla disponibilità di recuperare gli ingredienti freschi al mercato**

Coperto € 5



## I dolci

**La fragola € 10**

**Caffè corretto all'amaretto € 10**  
(Cremoso al caffè, croccante al caffè, gelato allo yogurt e amaretto)

**Tegola al cioccolato € 10**  
(Cioccolato friabile al cacao, mousse di cioccolato e zenzero, crema gianduia)

**Meringata € 10**  
(Meringa, crema alla robiola, albicocca secca, gelato di pane e pera)

☺ **Gelato alla vaniglia Thaitienne € 12**

**Millefoglie € 10**  
(Sfoglia, crema chantilly, mele cotte al limone)

## Vini dolci a calice

Recioto di Soave Col Foscarino 2011 Az. Gini (Vr) € 7

Cristina vendemmia tardiva 2013 Az. Roeno (Vr) € 7

Brachetto dolce Az. Matteo Coreggia (Cn) € 7

Pinot Biancoeserve 2009 Az. Helmut Gangal – Austria € 7

Banyuls Dorè Az. L' Etolle , Banyuls Sur Mer - Francia € 7

Simbolo presidio Slow Food 

I piatti contrassegnati con ♣ possono essere degustati da vegetariani

I piatti contrassegnati con ☺ possono essere degustati persone intolleranti al glutine

Gli alimenti da Noi acquistati freschi per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento di temperatura a -20° conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che su richiesta verrà fornita dal personale di sala

# I formaggi

SM

## Stagionati

**Asiago d'Alleva DOP Stravecchio, Presidio Slow Food** 🌻 Veneto

stagionato almeno 19 mesi  
az. Malga Verde Conco (Vi)

**Caciottina di capra**, Veneto

stagionata almeno due mesi in foglie di noci  
az. Latteria Parenzin San Pietro in Feletto (Tv)

**Ginepro pecorino stagionato**, Emilia Romagna

Latte di pecora pastorizzato, stagionato almeno 3 mesi nelle bacche di ginepro e aceto balsamico  
dal sapore dolce

**Provolone dal Monaco DOP**, Campania

Latte vaccino crudo, stagionato almeno 6 mesi, dal sapore leggermente piccante

**Westcombe WEST country , Presidio Slow Food** 🌻 Inghilterra

Latte crudo vaccino, stagionato 12 mesi

## Erborinati

**Nero Fumè, Veneto**

Latte vaccino pastorizzato e affumicato e aromatizzato con foglie di the Lapsang Souchong,  
dal sapore dolce fumè, stagionato almeno 2 mesi  
Az. Moro Sergio Oderzo (Tv)

**Toma blu, Piemonte**

latte vaccino, stagionato almeno 40 giorni dal sapore dolce  
Az. Latteria Cameri, Cameri (No)

**Gorgonzola DOP Malghese, Lombardia**

Latte vaccino pastorizzato, stagionato almeno 40 giorni, dal sapore piccante  
Az. Caseificio Angelo Croce, Casalpusterlengo (Lo)

Composte, marmellate e miele in accompagnamento

Al pezzo € 10

Tutta la selezione € 28