

Menu Gourmet

Antipasti

- ☺ Il biscotto di sarde 25€
- ☺ Bon bon di gamberi rosa e fragole 25€
- ☺ Coda di rospo e fichi 25€
- ☺ ♣ Pomodoro, mandorla e frutta 22€
- ☺ Petto d'anatra, robiola, tartufo estivo 22€

Paste e minestre

- Tortelli di caprino alla "Busara" di pesce 25€
- ☺ Cannelloni di consommè solido, ripieni di vitello stufato e verdure liquide 23€
Spaghetti Fracasso (az. da agricoltura sostenibile) aglio, olio, peperoncino e crudità di crostacei 25€
- ☺ Risotto alla cipolla di "Cavasso e Val di Cosa" 🌻 astice al rosmarino 27€
- ♣ Tagliolini all'uovo, nocciola e tartufo nero 24€
- ♣ Bottoni di funghi, prezzemolo e granatina di germogli d'abete 22€

Pesci e carni

- ☺ San Pietro dorato, capperi e verdure 25€
- ☺ Seppioline di "Nassa", olio alla rucola e cuore di lattuga 27€
- ☺ Scorfano grigliato e maionese all'acqua pazza 25€
- ☺ Piccione e cicoria 28€
- ☺ Lombata di vitello al tartufo estivo 25€
- ☺ ♣ Selezione di dodici formaggi stagionati e erborinati, marmellate e composte - (richiedi la lista) 30€

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

I piatti contrassegnati con ♣ possono essere degustati da vegetariani

I piatti contrassegnati con ☺ possono essere degustati da 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) 853/2004 - Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che su richiesta verrà fornita dal personale di sala Coperto 5€

Percorsi degustativi (per un servizio migliore questi percorsi vengono serviti per tutto il tavolo)

Tra crudo e cotto in zona FAO 37.2.1 (Food and Agriculture Organization) 120€

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Crudo di "Fasolaro" granatina di sambuco

Bon bon gamberi rosa e fragole

Scampo, pesca e ruta

Velo di calamaro topping di pomodoro giallo e origano

Capasanta, zuppa di fave ed esquiseto

Spigola e melanzana

Triglia, cetriolo e finocchietto selvatico

Consommè freddo di funghi con tagliolini di seppia e anguilla affumicata

Spaghetti Fracasso (az. Da agricoltura sostenibile) aglio, olio, peperoncino e crudità di crostacei

"Garusoi" al timo

Mazzancolle alla "Busara"

San Pietro dorato, capperi e verdure liquide

Predessert

Dolce

Piccola pasticceria

"I Classici" 85€ - con l'accompagnamento di 7 calici di vino 35€

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Insalata di "Canoce"

Cocktail di gamberetti, (gelato alle erbe, spuma calda di patata, gamberetti, mela friulana 🍷 e zenzero)

Biscotto di sarde

Risotto di Laguna, basilico e yogurt

Spaghetti Fracasso (az. da agricoltura sostenibile) aglio, olio, peperoncino e crudità di crostacei

Seppioline di "Nassa", olio alla rucola e cuore di lattuga

Scorfano grigliato e maionese all'acqua pazza

Predessert

Dolce

Piccola pasticceria

"Natural-mente" dalla natura secondo Raffaele Ros 70€ - con l'accompagnamento di 6 calici di vino 30€

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Pomodoro, mandorla e frutta

Melanzana, basilico e paprika affumicata

Tagliolini all'uovo nocciole e tartufo estivo

Bottoni di funghi, prezzemolo e granatina di germogli d'abete

Polpetta e cianfrusaglie di verdure

"Lombata" cacio e pepe

Predessert

Dolce

Piccola pasticceria

I dolci

Crespella alla crema gratinata – gelato al fior di latte 12€

☺ Carpaccio di Fichi marinati nel barolo chinato e gelato alla lavanda 10€

☺ La Nocciola 10€

☺ Meringata di Robiola, pesche e gelato di pere, pane e cacao 10€

☺ Cioccolato e sambuco 10€

☺ Tegola, lampone e Yogurt 10€

Vini dolci a calice

Raboso passito 7€ (assemblaggio di quattro annate di raboso passito)
az. Giorgio Cecchetto – Tezze di Piave (TV)

Torcolato 2012 7€ (uve vespaiola)
az. Firmino Miotti - Breganze (VI)

Traminer TrockenBeerenauslese 2004 7€ (uve Gewrztraminer)
Az. Helmut Gangl – Austria

Marsala superiore Secco 7€ (uve grillio e catarrato)
Az. Buffa – Marsala

Passito di Pantelleria 2006 7€ (uve zibibbo)
Az. Solidea – Pantelleria

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

Formaggi stagionati

PROVOLONE STAGIONATO DEL PROFESSORE - Campania

Pecorino stagionato prodotto con latte ovino intero biologico crudo proveniente dalla Fattoria Lischeto, trasformato e lavorato in loco ASPETTO La crosta è sottile, la pasta è bianca e priva di occhiatura SAPORE Dolce e delicato, leggermente piccante con il progredire della stagionatura, aroma di miele e frutta secca, di burro e frutta matura STAGIONATURA Almeno 8 mesi PRODUTTORE Fattoria Lischeto - Volterra (PI)

CAHILL'S IRISH PORTER CHEDDAR - Irlanda

Cheddar Irlandese prodotto con latte vaccino pastorizzato, aromatizzato alla birra. ASPETTO, è piuttosto curioso, infatti si possono notare le infiltrazioni di colore della birra. SAPORE è dolce, molto equilibrato e leggero. PRODUTTORE Cahill's Farm Cheese - Limerick è un'azienda gestita da tre generazioni e utilizza ingredienti al 100% naturali, senza additivi, coloranti o conservanti.

SAN PIETRO IN CERA D'API - Veneto

Latte vaccino pastorizzato ASPETTO la pasta è di colore giallo paglierino intenso e la crosta è di un bel colore ambrato SAPORE Dolce, con piacevoli note di miele più o meno spiccate e un leggero sentore di vaniglia STAGIONATURA Almeno 7 mesi PRODUTTORE Latteria Perenzin - San Pietro di Feletto (TV) CURIOSITÀ Da molto tempo la cera d'api viene utilizzata come rivestimento dei formaggi, per preservarli da muffe e per equilibrare la perdita di umidità, all'interno della pasta del formaggio, rendendolo di consistenza insolita per un formaggio stagionato oltre l'anno

CACIOTTONA DI CAPRA IN FOGLIE DI NOCE - Veneto

Latte di capra pastorizzato ASPETTO La crosta è abbastanza sottile e rugosa ma ricoperta di foglie di noce; la pasta è compatta, priva di occhiatura di colore bianco avorio SAPORE Leggermente sapido, dolce con una leggera nota di fieno; al naso è leggermente caprino con sentori di olii essenziali dati dalle foglie di noce STAGIONATURA Almeno 2 mesi PRODUTTORE Latteria Perenzin - San Pietro di Feletto (TV)

FORMAGGIO VEZZENA - Veneto

Latte vaccino crudo parzialmente scremato - ASPETTO Presenta una crosta sottile e dura di colore giallo paglierino tendente al bruno, la pasta è compatta e consistente. SAPORE è pieno e leggermente piccante, ricco di profumi di erbe e fiori. STAGIONATURA almeno 12 mesi

BEAUFORT AOC CHALET D'ALPAGE - Francia

Un grande formaggio di montagna, prodotto in Alta Savoia con latte vaccino crudo intero, ottenuto da vacche di razza Abondance e Tarine. ASPETTO La crosta si presenta leggermente rugosa, di colore marrone più o meno carico, con il caratteristico scalzo concavo; la pasta è compatta, pastosa, assolutamente priva di occhiature, di un color miele. SAPORE Molto dolce, con intensi aromi di fiori, erba e frutti maturi e con leggere sensazioni animali; molto persistente STAGIONATURA Almeno 12 mesi PRODUTTORE Joseph Paccard - Manigod - Alta Savoia

PECORINO MASCHIO VOLTERRANO BIOLOGICO - Toscana

Pecorino stagionato prodotto con latte ovino crudo intero biologico. ASPETTO La crosta è rugosa e la pasta è bianca e friabile. SAPORE dolce e leggermente sapido, al palato a note animali, di sottobosco e fungo. STAGIONATURA Almeno 8 mesi. PRODUTTORE Fattoria Lischeto - Volterra (PI)

PECORINO STAGIONATO AL GINEPRO - Veneto

Latte di pecora pastorizzato. Pecorino stagionato, tratta la crosta con aceto balsamico e ginepro. ASPETTO è leggermente rugosa e di colore vinaccia scuro; la pasta è bianca, leggermente gessata e granulosa. SAPORE Dolce e solubile, con note di frutta tostata; il contributo del ginepro e dell'aceto è molto delicato e discreto. STAGIONATURA Almeno 80 giorni

Formaggi Erborinati

BLU GINS - Veneto

Latte vaccino erborinato affinato nel gin

ASPETTO Il colore bianco perlaceo della forma è puntellato da fioriture, LA crosta è di un colore verde-azzurro, la pasta risulta compattezza e cremosa. SAPORE, dolce, elegante, fine e decisamente intrigante. AFFINATORE La Casearia - Carpenedo (Tv)

LA TOSI - TRUFFLE - Piemonte

Latte vaccino pastorizzato di provenienza italiana e tartufo nero estivo. ASPETTO La pasta è morbida ma non cremosa, con evidenti tracce di tartufo nero. SAPORE Dolce e aromatico; piacevoli le note tartufate, gradevoli i sentori di fungo e sottobosco. STAGIONATURA Almeno 50 giorni PRODUTTORE Caseificio Tosi - Gattico (NO)

BLU 61 - Veneto

Il formaggio Blu 61 è un eccezionale erborinato di latte di mucca, realizzato mediante affinamento in vino Raboso passito e mirtilli rossi.

ASPETTO La sua pasta si presenta cremosa, con una diffusa presenza di venature di colore blu. SAPORE intenso, deciso, che viene equilibrato dal sentore vinoso del Raboso passito. Perfettamente equilibrato nel sapore dolce sebbene erborinato. AFFINATORE La Casearia - Carpenedo (Tv)

BASAJO BLU DI PECORA AFFINATO AL PASSITO - Veneto

Un formaggio erborinato con latte di pecora sullo stile del Roquefort francese, con ceppi di Penicillium roqueforti. ASPETTO Il formaggio viene poi rivestito di uva passa bianca, affinato in vino passito pregiato, Zibibbo di Pantelleria. SAPORE Il Basajo ha un impatto gustativo di grande complessità e piacevolezza, sentore di frutta secca, anacardi, mandorle, noci e nocciola gentile, miele millefiori e una sensazione di erborinatura decisa, persistente e sapida. AFFINATORE La Casearia - Carpenedo (Tv)

A piacere assaggi a vostra discrezione al pezzo 8 €
oppure tutta la selezione 30 €