



Menu Gourmet

Antipasti

- ☺♣ Tuorlo d'uovo marinato alla liquirizia, carciofo e concentrato di Cynar (2019) € 22
- ☺ Cocktail di gamberetti, gelato alle erbe, spuma calda di patata, mela friulana 🌻 e zenzero (2017) € 25
- ☺ Crudità di mazzancolle con fermentato di melograno, zampette fritte su maionese ai capperi € 25
- ☺ Scampo Reale del Conero alla "Busara" € 38
- ☺♣ Vellutata di lenticchie nere, frutta piccante e praline di gorgonzola € 20
- ☺♣ Asparagi verdi, zabaione e riso Venere € 22
- ☺ Filetto di sogliola croccante alla Mugnaia € 25

Paste e minestre

- Gnocchi al burro d'ostrica, fazzoletto di broccolo (2020) € 25
- ☺ Brodetto di pesce € 25
- ☺ Risotto bianco di seppia, vongole, olio bianco e sorbetto di rapa rossa € 25
(Il risotto viene servito minimo per due persone)
- Spaghetti Fracasso (az. Da agricoltura sostenibile) salsa alle "Canoce" € 25
- ♣ Tortelli di stracciata di bufala, olive verde e foglie di capperi € 25
- ☺ Cannelloni di consommè ripieni di coda di vitello stufata e verdure liquide (2020) € 25
Sopa Coadà € 20

Pesci e carni

- ☺ Trancio di merluzzo affumicato al mirto e senape € 25
- ☺ Piccione e cicoria € 29
- ☺ Tentacoli di piovra, maionese verde e patate € 25
- ☺ Calamaretti di Caorle arrostiti su salmoriglio ai peperoni € 27
Composta d'agnello brasato, burrata e carciofi € 25
- ☺ Pluma di maiale Iberico, sfoglia di patata e nocciole € 27
- ☺♣ Selezione di otto formaggi stagionati e erborinati, marmellate e composte € 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 i percorsi degustativi vengono serviti per tutto il tavolo

Vintage € 70

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Tuorlo d'uovo marinato alla liquirizia, carciofo e concentrato di Cynar (2019)

Terrina di bollito, mostarda e misticanza (1992)

"Sopa Coadà"

Cannelloni di consommè ripieni di coda di vitello stufata e verdure liquide (2020)

Composta d'agnello brasato, burrata e carciofi

Pre - dessert

Meringata, robiola, fragole e gelato di pane e pere

Piccola pasticceria

Con l'accompagnamento di 5 calici di vino € 25

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

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Carpaccio di crostacei, kefir e limone salato

Velo di calamaro topping di pomodoro giallo e origano

Capasanta e asparagi verdi

Crudità di mazzancolle con fermentato di melograno, zampette fritte su maionese ai capperi

Sgombro marinato, purea di ceci, melanzana e gelato di ostrica

Seppia e uovo affumicato

Scampo temperato nel lardo liquido, cremoso di Cannellini e banana fermentata

Triglia cruda e foie gras d'anatra

Gnocchi al burro d'ostrica, fazzoletto di broccolo

Tentacoli di piovra, maionese verde e patate

Sampietro dorato con carciofi

Pre - dessert

Mandarino

Piccola pasticceria

I Classici (€ 85)

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Carpaccio di crostacei, kefir e limone salato

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

Capasanta gratinata

Risotto bianco di seppia, vongole, olio bianco e sorbetto di rapa rossa

Spaghetti Fracasso (az. da agricoltura sostenibile) salsa alle "Canoce"

Filetto di sogliola croccante alla Mugnaia

Calamaretti arrostiti, salsa di Salmoriglio ai peperoni

Pre - dessert

Cioccolato (fondente di cioccolato amaro 75% e the verde con streusel di cacao)

Piccola pasticceria

Con l'accompagnamento di 7 calici di vino € 35



I dolci

☺ **Tutto Nocciola** €12

(Gelato alla nocciola, semifreddo, meringa e nocciole sabbiate e caramello salato)

☺ **Meringata** €12

(Meringa, robiola, fragole e gelato di pane e pere)

☺ **Cioccolato** €12

(fondente di cioccolato amaro 75% e the verde con streusel di cacao)

Tortina di mele €12

(tortina calda con gelato alla vaniglia thaitienne)

☺ **Mandarino** €12

(Semifreddo al mandarino, buccia, mandarino fresco, sorbetto, gel al mandarino e olio solidificato)

Vini dolci a calice

Raboso passito €12

assemblaggio di quattro annate di raboso passito
az. Giorgio Cecchetto – Tezze di Piave (Tv)

Torcolato 2012 €12

uve vespaiola az. Firmino Miotti - Breganze (Vi)

Traminer TrockenBeerenauslese 2004 €12

Az. Helmut Gangl – Austria

Marsala superiore Secco €12

uve grillio e catarrato Az. Buffa – Marsala

Passito di Pantelleria 2006 €12

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

I formaggi



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