

Antipasti

☺ Crudità di ombrina, anguria e gin € 25

♣☺ Infuso freddo al pomodoro, verdura e frutta € 20

Tegola al miglio "Canocia" cotta e cruda, misticanza di erbe, maionese al basilico e bergamotto (2019) € 25

☺ Scampo Reale del Conero alla "Busara" € 38

☺ Cocktail di gamberetti, gelato alle erbe, spuma calda di patata, sorbetto di mela friulana 🌻 zenzero (2017) € 25

Carpaccio di cervo, kefir, estratto di fiori di santolina € 23

Calamaretti e seppetti, crema di pane bruciata e pinoli (1997) € 25

PASTE e minestre

☺ Risotto con le cipolle di "Cavasso e Val di Cosa 🌻" astice e limone salato(2014) € 27

(Il risotto viene servito minimo per due persone)

Gnocchetti di "Anguilla del Sile" e alloro € 25

♣ Thè di funghi, cagliata al latte e fieno, germogli di bosco € 25

Melanzana e 'Nduja € 23

☺ Passata di lenticchie nere, mazzancolle cotte e crude e ricci di mare € 25

Linguine con crema all'aglio, olio, peperoncino e crudità di scampo € 25

Pesci e carni

☺ Piccione e cicoria € 27

☺ Lepre su lepre € 27

☺ Catalana di crostacei, primizie dell'orto € 43

Manzo in tartar, estratto di fiori, carciofo € 33

☺ "Sampietro e ovuli stufati" € 25

Fritto di pesce, insalata di verdure cotte e crude con salsa teriyaki € 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 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) 853/2004

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

Percorso di terra (€ 70)

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Carpaccio di cervo, kefir, estratto di fiori di sambuco

Melanzana e 'Nduja

☺ Tortelli di vitello, e tartufo estivo

Lepre su lepre

Anguria e anice

Come un caffè corretto all'amaretto

Piccola pasticceria

Con l'accompagnamento di 4 calici di vino (€ 20)

Tra crudo e cotto in zona FAO 37.2.1 e oltre... (€ 105)

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Crostacei, melone bianco, mela verde e granatina di levistico

Crudità di ombrina, anguria e Gin

Carpaccio di capesante, pesca bianca e rafano

Ostrica, frutto dalla passione e cocco

☺ Pralina di seppia, pomodoro confit, e infuso di pomodoro e basilico

☺ Triglia, melanzana e gelato di ostrica

Spuma all'acqua di vongole, vongole e succo al prezzemolo

Gnocchetti di "Anguilla del Sile" e alloro

Sampietro e ovuli stufati

Calamaretti e seppetti su crema di pane bruciata, pinoli (1997)

Anguria e anice

Frutta, verdura e spezie (Biscotto rustico di pera, mandorla e spezie, sorbetto al finocchio, croccante di sedano, gelatina di vino)

Piccola pasticceria

I Classici (€ 85)

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

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

Tegola al miglio "Canocia" cotta e cruda, misticanza di erbe, maionese al basilico e bergamotto (2019)

Passata di lenticchie nere, mazzancolle cotte e crude, ricci di mare

Risotto con le cipolle di "Cavasso e Val di Cosa" 🌻 astice e limone salato (2014)

Garusoi al prezzemolo, capperi e piselli

Calamaretti e seppetti su crema di pane bruciata e pinoli (1997)

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

Anguria e anice

La pesca

Piccola pasticceria

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

Coperto € 5

I dolci

SM

♣️ Frutta, verdura e spezie € 10
dolce poco dolce

(Biscotto rustico di pera, mandorla e spezie, sorbetto al finocchio, croccante di sedano caramellato, gelatina di vino raboso)

♣️🍌 Cioccolato € 10

(Mousse di cioccolato bianco e cardamomo, sorbetto ai frutti esotici)

♣️ La pesca € 10

(semifreddo alla pesca, pesca osmotica, gelato di noci e arachidi)

♣️🍌 Caffè corretto all'amaretto € 10

(spumone freddo al caffè e amaretto, croccante al cacao, gelato allo yogurt)

Semifreddo al mirtillo € 10

(mirtilli, pan di spagna e composta)

Vini dolci a calice

Calcaia, vino attaccato dalla muffa nobile € 8

uve grechetto e trebbiano procanico, Orvieto Classico Superiore Az. Barberani (Tr)

Pinot Bianco Reserve 2009

Az. Helmut Gangl – Austria € 7

Banyuls Dorè

Az. L' Etole - Francia € 7

Anthos Brachetto passito

Az. Matteo Coreggia (Cn) € 6

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 € 30