

SM Menu Gourmet

Antipasti

Scaloppa di fegato grasso d'oca, all'aspretto di sambuco e pane ai fichi € 27

"Canocia" basilico, maionese al bergamotto e tegola al miglio € 23

Scampo Reale del Conero, fegato di crostacei e pomodoro 🍷 € 38

"Solo carota" come un uovo nel nido ♣️ 🍷 € 20

Terrina di bollito misto, verdure glassate piccanti, crema di cavolfiore e ristretto di uva (1995) 🍷 € 23

Tacos, tartar di spigola, maionese di caprino e germogli € 23

Cocktail di gamberetti di Laguna, gelato alle erbe, spuma calda di patata, mela friulana 🌻 e zenzero (2017) 🍷 € 25

Paste e minestre

Risotto di acqua di carciofo e canestrelli 🍷 € 25

(i risotti vengono serviti minimo per due persone)

Triangoli di pasta ripieni di ventresca di tonno, salmoriglio di sedano e salsa brasata € 25

Bottoni di zucca ripieni di fondente di crostacei, corallo di astice e bottarga (2018) € 25

Tagliatelle integrali az. Fracasso (agricoltura responsabile) olive e tarassaco ♣️ € 22

Rigatoni napoletani, trucioli di fegato grasso, lievito croccante e fondente di aceto balsamico € 25

Gnocchi di patata con il quinto quarto di oca € 22

Pesci e carni

Piccione: petto cotto rosa, coscia confit, pralina di ala e ragù alla Finanziara (2008) € 27

Fritto di pesce, insalata di verdure cotte e crude con teriyaki 🍷 € 28

Astice intero in tre momenti: in carpaccio, astice alla Catalana, la coda dell'astice al rosmarino, (2007) 🍷 € 40

Lingua di bue tostata e laccata al yuzu e apiaceae al timo 🍷 € 22

Spigola, chips di patata, crema di sogliola e olive, misticanza di erbe 🍷 € 25

Agnello di due versioni: la costoletta con puntarelle e agnello brasato in terrina € 25

Selezione di formaggi stagionati e erborinati con miele e confetture ♣️ 🍷 € 27

Il nostro pescato proviene dalla zona FAO 37.2.1 (Food and Agriculture Organization)

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

Coperto € 5

SM Percorsi degustativi

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

SM Percorso di terra € 65 a persona, se accompagnamento con di 6 calici di vino € 30

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

“ Solo carota” come un uovo nel nido

Terrina di bollito misto, verdure glassate piccanti, crema di cavolfiore e ristretto di uva (1995)

Tagliatelle integrali az. Fracasso (agricoltura responsabile) olive e tarassaco

Rigatoni napoletani, trucioli di fegato grasso, lievito croccante e fondente di aceto balsamico

Lingua di bue tostata e laccata al yuzu e apiaceae al timo

Predessert

Dolce come un caffè corretto all'amaretto

SM Tra crudo e cotto in zona FAO 37.2.1 e oltre... € 100 a persona

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Tacos, tartar di spigola, maionese di caprino e germogli

Carpaccio di crostacei, kefir, shiso e caviale di trota

Aguglia marinata, miele di sesamo, yogurt greco e crema basilico

Ricci di mare, topinambur e polvere di caffè

Tonno marmorizzato

Brodetto di gallinella

Linguine aglio, olio, peperoncino e tartar di crudità di scampo (2017)

Triangoli di ventresca, salmoriglio di sedano e salsa brasata

Sepetti di Caorle

Anguilla laccata

Predessert

Tutto mandarino

SM Percorso tra Caorle e Marano Lagunare € 85 a persona con accompagnamento di 8 calici di vino € 35

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Carpaccio di crostacei, kefir, acetosella e caviale di trota

“Canocia” basilico, maionese al bergamotto e tegola al miglio

Brodetto di gallinella

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

Risotto di acqua di carciofi e canestrelli

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

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

Predessert

La meringata

SM I dolci

Tutto mandarino € 10

(Buccia semi candita, semifreddo al mandarino, sorbetto al mandarino,)

Caffè corretto all'amaretto € 10

(Cre moso al caffè, croccante al caffè, gelato allo yogurt e amaretto)

Soufflé alla mela cotogna 😊 € 15

(Soufflé, sorbetto al frutto della passione, per la preparazione l'attesa è di minimo 20 minuti)

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)

SM 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 Bianco reserve 2009 Az. Helmut Gangal - Austria € 7

Banyuls Dorè Az. L' Etole , 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

SM 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

Al pezzo 10 €

Tutta la selezione 30 €