



Menu Gourmet

Antipasti

- ☺ Scampo del "Conero" alla "Busara" - 42 €
-  ☺ "Caviale Osietra", crudità di storione marinato con la sua maionese - 30 €
-  ☺ La melanzana e "Nduja" - 22 €
- ☺ Cocktail di gamberetti, (gelato alle erbe, spuma calda di patata, gamberetti e sorbetto) - 25 €
-  ☺ Animella arrostita, cavolo viola in conserva, con salsa di prugne al porto - 22 €
-  ☺ ☘ La mozzarella di mandorla e pomodoro e oliva - 25 €
-  ☺ Tegola di miglio, cicale di mare e sorbetto di ostrica - 25 €

Paste e minestre

-  Spaghetto freddo aglio, olio, crudità di scampo e caviale - 28 €
- ☺ Gnocchi Veneziani (antica ricetta del novecento) - 26 €
- ☘ Gnocchi di erbe, nocciole tostate - 23 €
-  ☺ Brodetto alla Caorlina, crudità di gambero rosa e pasta Mancini - 25 €
- "Mhmm, mamma che tortelli" e caviale Giaveri e tartufo estivo - 25 €
- ☺ Risotto al timo, anatra e tartufo estivo - Il risotto viene servito minimo per due persone - 23 €

Pesci e carni

-  ☺ Calamaretti tostate e "Castrare" di carciofo - 30 €
- Sogliola, crema di erbe cipollina e limone - 27 €
- ☺ Piccione in tre versioni - 35 €
-  ☺ Vitello tonnato - 28 €
-  ☺ Costoletta di rombo e rattauja - 27 €
- ☺ Anguilla, avocado, sorbetto di mela e zenzero - 28 €
- ☺ ☘ Selezione di undici 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
Coperto - 5 €

I piatti contrassegnati con ☘ possono essere degustati da vegetariani

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

I piatti contrassegnati con  possono essere degustati da persone intolleranti al lattosio

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

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

Per il tavolo completo

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Scampo crudo alla pizzaiola

Velo di calamaro, topping di pomodoro giallo e origano

Sgombro nostrano e pesto

"Caviale Osietra" Giaveri, carpaccio di storione con la sua maionese

Ostrica, cetriolo, mela e granita di erba lippia

Crudità di canestrelli marinati al miso, finocchietto fresco

Praline di seppia su pasto nero e lime

"Quello che non ti aspetti"

Riccio di mare, carciofo e caffè

Gnocchi Veneziani (antica ricetta veneziana)

"Granseola",

Mazzancolla temperata e cavolfiore

Predessert

Fresco di fragola

Piccola pasticceria

"I Classici" - 85 € - con l'accompagnamento di 6 calici di vino 125 €

Per il tavolo completo

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Cocktail di gamberetti, (gelato alle erbe, spuma calda di patata, gamberetti e sorbetto)

Insalata russa e "folpetto"

Spaghetto freddo aglio, olio, crudità di scampo e caviale

Gnocchi Veneziani (antica ricetta del novecento)

Pescato del giorno, frattaglie di capesante

Calamaretti tostati e "Castraure" di carciofo

Predessert

Passata di more, gelato allo yogurt e Fisherman'S

Piccola pasticceria

 **"Natural-Mente"** - 65 € - con l'accompagnamento di 5 calici di vino 95 €

Per il tavolo completo

I benvenuti dai Ragazzi di Cucina

Carpaccio, tartufo estivo

La mozzarella di mandorla e pomodoro e oliva

La melanzana

Guocchi di erbe, nocciole tostate

Filetto vegetariano in sfoglia

Predessert

Macedonia di frutta e verdura con gelato allo yogurt

Piccola pasticceria



I dolci



☺ Cioccolato e rhum, zenzero candito e passion fruit - 11 €

Gelato al gorgonzola, miele di castagno e aria di sambuco ghiacciata - 11 €



☺ Crema bruciata, meringa, amarene e freddo di frutta esotica - 11 €

Meringa, albicocca, robiola - 11 €

Passata di more, gelato allo yogurt e Fisherman'S - 11 €



☺ Fresco di fragola - 11 €



Vini dolci al calice

Cristina 2015 - 8 €

Vendemmia tardiva (assemblaggio di Gewrtraminer, Pinot Grigio, Sauvignon e Chardonnay)
az. Roeno, Val Lagarina (Vr)

Raboso passito - 7 €

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

Torcolato 2016 - 7 €

(uve Vespaiole)
az. Firmino Miotti, Breganze (Vi)

Malvasia delle Lipari 2017 - 7 €

(uve Malvasia)
az. Carlo Hauner, Isole Olie (Me)

I piatti contrassegnati con  possono essere degustati persone intolleranti al lattosio
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) 853/2004 - Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che su richiesta verrà fornita dal personale di sala



Formaggi

Latteria Tarzo – Veneto - Latteria Tarzo (Tv)

Prodotto con latte vaccino intero pastorizzato proveniente esclusivamente dalle Prealpi trevigiane e zone limitrofe. Ha un sapore dolce con note di burro cotto e foraggio. Stagiona almeno 5 mesi.

Cahill's Irish Porter – Irlanda – caseificio Cahill's Farm – Limerick

Prodotto con latte vaccino pastorizzato, aromatizzato alla birra, si presenta con infiltrazioni di colore scuro dato dalla birra. Il sapore è dolce, equilibrato e leggero.

Caciotta di capra in foglie di noci – Veneto – Latteria Perenzin – San Pietro di Feletto (Tv)

Prodotto con latte di capra pastorizzato e stagionato 2 mesi, dal sapore leggermente sapido e dolce, ha una leggera nota di fieno data dalle foglie di noce.

Pecorino Maschio Volterrano – Toscana – Fattoria Lischeto – Volterra (Pi)

Prodotto con latte ovino crudo intero biologico, stagiona 8 mesi. La pasta è bianca e friabile ha un sapore dolce e leggermente sapido. Al palato ha note di sottobosco e fungo.

Monte Veronese d'Allevio DOP – Veneto – Monti Lessini (Vi)

Prodotto con latte vaccino crudo da vacche che pascolano in alpeggio sui Monti Lessini da maggio a settembre. Ha un sapore intenso con spiccati sentori erbacei e floreali. Stagiona almeno 12 mesi.

Don Carlo – Puglia

Prodotto con latte vaccino, sale, caglio di capretto, la sua produzione si fa risalire all'epoca medioevale. È un formaggio a pasta dura finemente granulosa, ha una consistenza dura, friabile, facilmente riducibile in scaglie. Il suo è un sapore sapido e intenso con note piacevolmente piccanti.

Caciocavallo Podolico - Basilicata – az. Nicola Pessolani – Abriola (Pz)

Prodotto da latte crudo ottenuto da vacche di razza Podolica, dal sapore sapido e piccante, stagiona almeno 6 mesi.

CURIOSITÀ per quanto riguarda l'etimologia del nome una delle ipotesi è che derivi dal fatto che le provole, legate insieme, venivano fatte stagionare a cavallo di una cordicella vegetale sopra una pertica, così che il calore sprigionato dal focolare ne agevolasse la stagionatura.

Capo di Stato "Ubriaco" – Veneto – La Casearia (Tv)

Prodotto con latte vaccino crudo di alta montagna stagionato minimo 24 mesi, viene affinato per immersione nelle vinacce del prestigioso vino veneto "Capo di Stato" dell'azienda vinicola Venegazzù, da ciò deriva il nome "Ubriaco", ne risulta un formaggio gusto, sapido e persistente con sentori di vinaccia e profumi della "Caneva".

Blu 61 erborinato – Veneto – la Casearia – Carpenedo (Tv)

Prodotto con latte di vacca e affinamento in vino Raboso passito e mirtilli rossi, la sua pasta è cremosa, con venature diffuse di colore blu dovute all'erborinatura. È peculiare per la sua eleganza ed armonia, ha un sapore intenso e deciso che viene equilibrato dal sentore vinoso tipicamente dolce del Raboso passito.

Nero fumè erborinato – Veneto – Latteria Moro Sergio – Oderzo (TV)

Prodotto con latte vaccino pastorizzato, affumicato e aromatizzato con tè nero Lapsang Souchong, ha un sapore dolce con prevalenti note di affumicato che sono in equilibrio con le note di cantina e di muffa. Stagiona almeno 60 giorni.

La degustazione dell'intera selezione, con accompagnamento di marmellate e composte 30 €

Al pezzo, come dessert 12 €