



Menu Gourmet

Antipasti

- ☺ § Scampo del "Conero" alla "Busara" - 42 €
- Crudità di Leccia , avocado, yogurt greco, rosso di peperone - 25 €
- ☺ § Un ricordo di " Sarde in Saor " - 23 €
- ☺ § Cocktail di gamberetti, (gelato alle erbe, spuma calda di patata, gamberetti di laguna) - 25 €
- ☺ Animella arrostita, cavolo viola in conserva con salsa di prugne al porto - 23 €
- ♣ ☺ § La mozzarella di mandorla, pomodoro e oliva - 23 €
- ☺ § Tegola di miglio, cicale di mare e sorbetto di ostrica - 26 €

Paste e minestre

- ♣ ☺ " La cacio e pepe" di patate e funghi - 24 €
- Gnocchi Veneziani (antica ricetta del novecento) - 26 €
- ☺ Quinto quarto di baccalà alla puttanesca, ponzù, aglio nero e rigatone Napoletano - 25 €
- ☺ Risotto di cipolla di Cavasso e Val di Cosa 🌻 , astice al burro di cacao e agrume salato - 30 €
(Il risotto viene servito minimo per due persone)
- Tortelli di vitella, fungo e estrazione di mela Fuji - 25 €

Pesci e carni

- ☺ La mazzancolla e cavolfiore - 27 €
- Seppioline, salmoriglio di oliva e panzanella - 27 €
- Piccione in tre tempi : petto cotto rosa, patè e ragù di fegatini - "Sopa Coada" - coscia confit e brasato di ala - 36 €
- ☺ Guancia di vitello, uva, acetosella e trucioli di foie gras - 27 €
- ☺ Costoletta di rombo, avocado e fondo di vitello - 27€
- Radice, come una " Wellington" - (viene servito minimo per due persone) 22 € a porzione
- ☺ ♣ 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 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 - 120 € con l'accompagnamento di quattro cocktail 180 € - (Il menu viene servito per l'intero tavolo)

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Velo di calamaro, topping di pomodoro giallo e origano

“Quello che non ti aspetti”

Scampo crudo alla pizzaiola

Sgombro nostrano e pesto e zucchina alla scapece

Capesante, crema affumicata al cocco

Crudità di Leccia avocado, yogurt greco, rosso di peperone

Carpaccio di storione con la sua maionese e caviale “Caviar”

Crudità di canocia e lemongrass

Seppia, cremoso di pane e finocchio selvatico

Ostrica, cetriolo, mela e granita di erba lippia

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

Un ricordo di “ Sarde in Saor ”

Predessert

Cremoso di carota, croccante di spinacio e basilico, frutta e germogli

Piccola pasticceria

“I Classici” - 85 € - con l'accompagnamento di 6 calici di vino 125 € (Il menu viene servito per l'intero tavolo)

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

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

Tegola di miglio, cicale di mare e sorbetto di ostrica

Risotto di cipolla di Cavasso e Val di Cosa 🌻 , astice al burro di cacao e agrume salato

Gnocchi Veneziani (antica ricetta del novecento)

Un ricordo di “ Sarde in Saor”

Pescato del giorno alla “Buzara” di capesante

Predessert

La melasfoglia

Piccola pasticceria

♣️ “Natural-Mente”- 65 € - con l'accompagnamento di 5 calici di vino 95 € (Il menu viene servito per l'intero tavolo)

I benvenuti dai Ragazzi di Cucina

La mozzarella di mandorla, pomodoro e oliva

La cacio e pepe di patate e funghi

“Porri-valente”

Polpetta in umido

Radice come una “ Wellington”

Predessert

Pesca Saturnia - spumone di pesca, gelato alla vaniglia, pesca e mandorle

Piccola pasticceria



I dolci

Cioccolato e rhum, zenzero candito e passion fruit - 12 € (dolce senza glutine e latticini)

Pesca Saturnia - spumone di pesca, gelato alla vaniglia, pesca e mandorle - 12 (dolce senza glutine)

Semifreddo al limone, biscotto di mandorla, basilico, limone fresca e candito 12 € (dolce senza glutine e latticini)

La Melasfoglia - 12 €

Cre moso di carota, croccante di spinacio e basilico, frutta e germogli 12 € (dolce senza latticini)

Gelato alla vaniglia - 12 € (dolce senza glutine)

Sorbetto alla frutta - 12 € (dolce senza glutine e latticini)



Vini dolci al calice

Raboso passito - 7 €

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

Torcolato 2016 - 7 €

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

Malvasia delle Lipari 2017 - 7 €

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

Pedro Ximenez Murillo Sherry 100 Anos - 12 €

(uve Pedro Ximenez) az. Emilio Lustau

Pineau des Charentes Selection - 12 €

(vino fortificato con l'aggiunta di cognac)

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 "Ubrico" – 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 "Ubrico", 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 €

A porzione 15 €