



Menu Gourmet

Antipasti

- ☺ Scampo del "Conero" alla "Busara" - 45 €
Crudità di tonno rosso, lampone e sugo di vitello - 25 €
Un ricordo di " Sarde in Saor " - 24 €
- ☺ Cocktail di gamberetti, (gelato alle erbe, spuma calda di patata, gamberetti di laguna) - 25 €
- ☺ La cagliata di caprino, porcini e porri - (pietanza vegetariana) - 24 €
- ☺ Lingua di vitello brullè, con radici, radicchio e semi di senape - 24 €

Paste e minestre

- ☺ Risotto di cipolla di Cavasso e Val di Cosa 🌻 astice al rosmarino (Il risotto viene servito minimo per due persone) - 30 €
- ☺ Gnocchi Veneziani (antica ricetta del novecento) - 25 €
- ☺ Zuppa di pesce - 25 €
Spaghetto con cicale di mare, erba cipollina e limes - 26 €
- ☺ Tagliolini di patata alla "cacio e pepe" di patata - (pietanza vegetariana) - 24 €
- ☺ Creme Brullè, lenticchie affumicate e frutta piccante, formaggio erborinato - (pietanza vegetariana) - 25 €

Pesci e carni

- ☺ Coda di astice blu tostata al rosmarino su patata schiacciata all'olio evo di Treviso - 48 €
- ☺ Tataki di tonno su salsa tonnata - 27 €
Pescato del giorno con, origano, mandorle, olive e capperi - 27 €
Piccione in tre tempi : Petto cotto rosa, pâté e ragù di fegatini - "Sopa Coadà" - Coscia confit e ala brasata - 38 €
- ☺ Guancia di vitello stufata, uva fresca e trucioli di foie gras - 27 €
Radice, come una "Wellington" - (pietanza vegetariana) - 24 €
- ☺ 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

*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



Percorsi degustativi

Tra crudo e cotto – 125 €, su richiesta con l'accompagnamento di tre cocktail 170 € (il percorso viene servito per il tavolo completo)

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Branzino laccato

Triglia di scoglio, ceci e oliva

Scampo crudo alla pizzaiola

Sgombro nostrano, pesto e zucchina alla scapece

Capesante, crema affumicata al cocco

Crudità di canocia e lemongrass

Tutto seppia

Tonno rosso, lampone e fondo di vitello

Carpaccio di storione con la sua maionese e caviale "Caviar"

Raviolo di ostrica, vongole, mela e granita di erba lippia

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

Un ricordo di "Sardegna in Saor"

Predessert

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

Piccola pasticceria

I Classici – 85 € -su richiesta con l'accompagnamento di 6 calici di vino 125 € (il percorso viene servito per il tavolo completo)

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

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

Zuppa di pesce

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 "Sardegna in Saor"

Pescato del giorno con origano, mandorle, olive e capperi

Predessert

La melasfoglia

Piccola pasticceria

Onde conservare una tradizione del nostro territorio dell'entroterra Veneziano proponiamo per tutto il mese di novembre, un menu a ciò dedicato

l'oca - "A tradision de San Martin" – 75 € - su richiesta con l'accompagnamento di 5 calici di vino 105 € (il percorso viene servito per il tavolo completo)

I benvenuti dalla cucina

Petto d'oca in tartar marinato e fondo bruno

Risotto al timo "che mi fa venir la pelle d'oca"

Cannelloni d'oca con zabaione al grana padano

Coscia confit farcita, salsa di arancio e miele, mela e radicchio rosso igp di Treviso

Predessert

Zuppa tiepida di more, gelato allo yogurt e polvere di Fisherman's

Piccola pasticceria

I dolci

Cioccolato e rhum, zenzero candito e passion fruit - 12 €

☺ Gelato al "Blu 61" erborinato, con miele di castagno - (dolce senza glutine) - 12 €

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

La Melasfoglia - 12 €

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

☺ Panna cotta alla vaniglia, prugne caramellate e sorbetto all'arancio - (dolce senza glutine) - 12 €

☺ Zuppa tiepida di more, croccante di mandorle, gelato allo yogurt e polvere di Fisherman's (dolce senza glutine) - 12 €

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)

Le vivande possono subire variazioni, dovute dalla disponibilità di recuperare gli ingredienti freschi al mercato

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'Allevo 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 €

A porzione 15 €