



Antipasti

- ☺ Mazzancolla alla Bolognese - 27 €
- ☺ Coda di rospo marinata all'acero, vellutata di Jalapeno, vaniglia e cocco - 25 €
 - ☺ Fagianella, brodo di prosciutto, fondente di cipolla - 24 €
 - ☺ Anguilla, quaglia, fegato grasso, nocciole e prugne - 27 €
- Un ricordo di "Sarde in Saor" - 24 €

Paste e minestre

- ☺ Cannellone di barbabietola, foglie invernali e cremoso all'olio di cerfoglio - (pietanza vegetariana) - 25 €
- Pasta di grano duro, al burro iodato, "Broccolo Fiolaro di Creazzo"  e bottarga di Muggine di Cabras - 26 €
- ☺ Risotto di "Cipolla di Cavasso e Val di Cosa"  astice al rosmarino (Il risotto viene servito minimo per 2 persone) - 30 €
 - ☺ Gnocchi Veneziani (antica ricetta del novecento) - 25 €
 - Bottoni di pollo ruspante in umido, tartufo nero - 25 €

Pesci e Carni

- Scampi Istriani alla "Busara" - 43 €
 - ☺ Scorfano, aglio nero, lattuga alla brace e pistacchio - 28€
 - ☺ San Pietro dorato, origano, olive, mandorle e capperi - 28 €
- Piccione in tre tempi : Petto cotto rosa, royale e ragù di fegatelli - "Sopa Coadà" - Coscia confit e stufatino d'aletta - 38 €
- Radice come una "Wellington" - (pietanza vegetariana) - 25 €
 - ☺ Daino e garusoi - 27 €

- ☺ Selezione di undici formaggi stagionati e erborinati, marmellate e composte (richiedi la lista) - 30 €

In caso di allergie, intolleranze o prescrizioni alimentari a carattere religioso, siete pregati di comunicarlo in fase di prenotazione. In mancanza di alcuna comunicazione, al momento del servizio NON verrà accettata ed effettuata alcuna variazione al menu.

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 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

“Contemporaneo” Zona F.A.O. 37.2.1. e oltre

(ZONA FAO 37.2.1 delimita da provenienza del pescato)

Assaggi di vivande composte per la maggiore da crudità di pesce, con contaminazioni, accostamenti e presentazioni fuori da ogni schema, espressione dell'essere di Raffaele, dove fantasia e estetica riassumono il suo “essere cuoco”

(il percorso viene servito per il tavolo completo) - 135 € a persona

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Scampo, caviale “Caviar” latte di pinoli e fermentato di corteccia e agrumi

Capesante, crema affumicata al cocco

Crudità di cicala di mare e lemongrass

Coda di rospo marinata all'acero, vellutata di Jalapeno, vaniglia e cocco

Triglia di scoglio, ceci e oliva

Sgombro nostrano su pistacchio, lattuga e avocado

Tutto seppia AMPO

Ostrica, erborinato e rafano

Branzino con il suo caviale maturato e praline di juzu e “the verde”

Gnocchi Veneziani (antica ricetta del novecento)

Schie e maionese di Carciofo

Un ricordo di “Sarde in Saor”

Predessert

Gelato al “erborinato Blu 61”, con miele di castagno

Piccola pasticceria

I Classici

E' una raccolta di “piatti storici” di pesce che hanno accompagnato il nostro territorio dell'entroterra Veneziano traslando su un piano differenti preparazioni, personalizzandole e rendendole contemporanee, utilizzando gli stessi ingredienti, ove tecnica esperienza e pensiero danno attualità alle vivande

(il percorso viene servito per il tavolo completo) - 85 € per persona

La degustazione di 3 calici di vino 24€ - con 6 calici di vino 48 €

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Cocktail di gamberetti

Insalata di Gamberoni

Zuppa di pesce

Gnocchi Veneziani “antica ricetta del novecento”

Un ricordo di “Sarde in Saor”

Pescato del giorno dorato con origano, olive, mandorle e capperi

Predessert

La melafoglia

Piccola pasticceria

I Pennuti

Il ristorante SAN MARTINO nasce con una cucina di terra, sapori di casa, orto, stalle, pollai e caccia, cucina povera ma di grande valore emozionale che celebra il lavoro della mia famiglia. Pezzi di storia e di vita che è bene non dimenticare attraverso le mani sapienti e soavi di chi conserva certi valori

(il percorso viene servito per il tavolo completo) - 80 € per persona

La degustazione di 3 calici 24€ - con 6 calici 48 €

I benvenuti dalla cucina

Fagianella, brodo di prosciutto, fondente di cipolla

Anguilla, quaglia, fegato grasso, nocciole e prugne

"Sopa Coadà"

Bottoni di pollo ruspante in umido, tartufo nero

Il petto di piccione cotto rosa, con il suo pâté e ragù di fegatini

Coscia confit e stufatino d'aletta

Predessert

Composta di radicchio affumicato, parfait di mascarpone e cioccolato bianco, granatina di rapa rossa

Piccola pasticceria



Dolci

Cannoli di ricotta e cedro con gelato capperi, olio e elisir di zibibbo - 13 €

Cioccolato e rum, zenzero candito e sorbetto passion fruit - 14 €

Composta di radicchio affumicato, parfait di mascarpone e cioccolato bianco, granatina di rapa rossa -

(dolce senza glutine) - 12 €

La Melasfoglia - 12 €

Crespella gratinata, succo di arancia e gelato alla vaniglia - 15 €

☺ Carciofo 13 €

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

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



Vini dolci al calice

Raboso passito - Veneto I.G.T. - 7€

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

I Capitelli 2018 - Veneto I.G.T. 7€

(uve garganega) - az. Anselmi (Vr)

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

Stagionati

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'Alleva DOP – Veneto (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.

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".

Cheddar maturato con Whiskey e Ginger – Irlanda.

Prodotto con latte vaccino nato dal connubio tra il miglior cheddar maturo e il vero Irish Whiskey miscelato con il dolce Ginger. Formaggio molto stagionato e dagli aromi inconfondibili

Erborinati

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.

Lo stilton erborinato - Regno Unito

detto anche blue stilton in lingua inglese, è un formaggio a pasta dura ed erborinata prodotto È prodotto con latte di vacca intero, pastorizzato ed erborinato. La crosta è di colore grigio mentre la pasta è giallo ocra con muffe verde grigio. ha un sapore piccante

La degustazione dell'intera selezione, con accompagnamento di marmellate e composte 35 €
A porzione 15 €

Michela e Raffaele