



Menu Gourmet

Antipasti

- ☺☹ Coda di rospo marinata all'acero, vellutata di Jalapeno, vaniglia e cocco - 25 €
Canestrelli, crema d'albume, aglio nero fermentato - 27 €
- ☺☹ Carpaccio di daino marinato, sfere di mango, erbe, succo d'uva fermentato e caramellato - 27 €
Terrina di quaglia, anguilla, fegato grasso, nocciole e prugne - 27 €
 - ☺ Ciliegine di seppia, infuso di pomodoro e basilico - 26 €
- ☺ La mozzarella di mandorla, oliva, pomodoro, frutta rossa e crudità di pesce - 29 €
Oppure
- ☺ La mozzarella di mandorla, oliva, pomodoro, frutta rossa - (pietanza vegetariana) - 24 €

Paste e minestre

- ☺ Spaghettoni ricci di mare e vongole - 28 €
Brodetto di scorfano e tortellini ai capperi - 27 €
Ravioli di 'Nduja, succo di sanguinella e olio evo Trevigiano - 25 €
 - ☺ Gnocchi Veneziani (antica ricetta del novecento) - 26 €
- ☺ Risotto con estratto di piselli, tartufo estivo e "Blu 61" (pietanza vegetariana) Minimo per due persone - 25 €

Pesci e Carni

- ☺☹ Scampi di Ancona alla "Busara"- 48 €
- ☺ Sogliola, cipollotto e lime nero fumè - 28 €
- ☺ Spigola arrostita, canestrelli e crema catalana di crescione - 28 €
 - ☺☹ Lombata d'agnello, furikake e oca arrostita - 28 €
- Piccione in tre portate : lattuga e ala - Petto cotto rosa, royale e ragù di fegatelli – Coscia ripiena - 38 €
 - ☺ Il "Wellington" di daikon - (pietanza vegetariana) - 25 €
- ☺ Selezione di nove formaggi stagionati e erborinati, marmellate e composte (richiedi la lista) - 35 €

*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.*

Coperto 5 €

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

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*

Michela e Raffaele

“Contemporaneo” (il percorso viene servito per il tavolo completo)

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”

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Ostrica, cetriolo ghiacciato, mela piccante e spuma di ginger beer

Scampo, sanguinella e olio varietà Frantoio trevigiano

Crudità di cicala di mare e estratto di piselli e lemongrass

Capesante, crema affumicata al cocco

Sgombro nostrano marinato al Teriyaki, pistacchio, lattuga e avocado

Ciliegine di seppia e infuso di pomodoro e basilico

“Zotoi”

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

Gnocchi Veneziani (antica ricetta del novecento)

Mazzancolla alla Bolognese

Predessert

Sorbetto alla fragola, gazpacho di fragola, spuma di ginger beer

Piccola pasticceria - 135 € a persona

“Laguna” (il percorso viene servito per il tavolo completo)

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

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Cocktail di gamberetti - (gelato di lattuga, spuma di patata calda, gamberetti bolliti e gel di limone salato)

La mozzarella di mandorla, oliva, pomodoro, frutta rossa e crudità di pesce

Brodetto di scorfano e tortellini ai capperi

Gnocchi Veneziani (antica ricetta del novecento)

Sepetti e carciofi

Sogliola, cipollotto alla brace e lime nero fumè

Predessert

Pistacchio: semifreddo con dacquoise al pistacchio, gelato, cremoso di nocciola

Piccola pasticceria – 87 € per persona

La degustazione di 3 calici di vino 21€ La degustazione di 6 calici di vino 36 €

“Entroterra veneziana” (il percorso viene servito per il tavolo completo)

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 attuali mani sapienti e soavi di chi conserva certi valori

I benvenuti dalla cucina

Carpaccio di daino marinato, sfere di mango, erbe, succo d' uva fermentato e caramellato

Terrina di quaglia, anguilla, fegato grasso, nocciole e prugne

Ravioli di 'Nduja, succo di sanguinella e olio evo Trevigiano

Spiedino di lumache e murici

La pernice

Predessert

Carciofo semicandito, cynar e caffè

Piccola pasticceria - 83 € per persona

La degustazione di 3 calici di vino 21€ - La degustazione di 5 calici di vino 30 €



Dolci

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

Fondente di cioccolato al the verde con croccante di cacao - 14 €

☺ Pistacchio: semifreddo con dacquoise al pistacchio, gelato, cremoso di nocciola - 14 €

☺☹ Sorbetto alla fragola, gazpacho di fragola, spuma di ginger beer - 13 €

☺ Carciofo semi candito, cynar e caffè - 15 €

☺☹ Limone: parfait, julienne al limone, avocado - 12 €

☺ Gelato al formaggio erborinato Blu 61, tegole di meringa - 12 €



Vini dolci al calice

Raboso passito - Veneto I.G.T. - 7 €
az. Giorgio Cecchetto, Tezze di Piave (Tv)

Barolo Chinato - D.O.C.G. - 7 €
az. Fratelli Alessandria, Verduno (Cn)

Zweigelt Beerenauslese 2012 - 8 €
Az Helmut Gangl Austria

Muffa Nobile 2015 - Orvieto Classico Superiore D.O.C. - 8 €
Az. Palazzone Orvieto

Pedro Ximenez Murillo Sherry 100 Anos - 12 €
az. Emilio Lustau

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

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

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

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

Stagionati

Capra Tonka e Vermouth – Veneto, Latteria Perenzin – San Pietro di Feletto (Tv)

Caprino italiano pastorizzato affinato al Vermouth e Fava Tonka, evidenti le screziature scure della fava tonka, profumato e aromatico, note fresche di cardamomo, anice stellato ed erbe fresche, e note più calde di miele e vaniglia; in bocca emerge la sua eleganza con la base qualitativa del formaggio che dona una persistenza leggermente ircina e speziata, stagiona almeno 120 giorni

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

Latte di capra pastorizzato, la crosta è abbastanza sottile e rugosa ma ricoperta di foglie di noce; la pasta è compatta, priva di occhiatura di colore bianco avorio dal gusto leggermente sapido, dolce con una leggera nota di fieno; al naso è leggermente caprino con sentori di olii essenziali dati dalle foglie di noce stagiona almeno 2 mesi

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.

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

Pecorino nero – 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

Bagoss di Bagolino 🍄 - Lombardia- Francesco Stagnoli - Bagolino (BS)

Il nome Bagoss deriva da 'Bagossi' nome degli abitanti di Bagolino comune dell'alto Bresciano, si produce in malga con latte crudo di vacca di razza Bruno Alpina, parzialmente scremato, la crosta, è di colore bruno-ocra; la pasta, di consistenza granitica con una leggera occhiatura, ha un colore giallo paglierino carico, a un sapore ricco, con intense note speziate di zafferano e sentori di pascolo, una leggera sensazione di mandorle e un finale lievemente piccante, La stagionatura è di almeno 15 mesi. avviene in strutture chiamate 'reolt', delle cantine umide, fatte di terra e pietre, ideali per la maturazione del formaggio: durante l'affinamento la crosta è unta con olio di lino crudo, che le conferisce la tipica colorazione bruno-ocra

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".

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.

Stilton erborinato - Regno Unito

Detto anche Blue Stilton in lingua inglese, è un formaggio a pasta dura erborinata. 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 persona

A porzione 15 €