

## Menu Gourmet

### Antipasti

- ☺ Zuppa fredda di pomodoro Nasone e cetriolo, vongole, mussoli, olio e peperoncino
  - ☺♣ Melanzana al funghetto (Pietanza vegetariano)
- ☺☺ Coda di rospo marinata al succo d'acero, vellutata di Jalapeno, vaniglia e cocco
  - ☺ Spiedino di lumache e murici arrostiti, aglio e prezzemolo
  - ☺☺ Ciliegine di seppia, infuso di pomodoro e basilico
- ☺☺ La mozzarella di mandorla, oliva, pomodoro, frutta rossa e crudità di pesce
- ☺☺♣ La mozzarella di mandorla, oliva, pomodoro, frutta rossa (Pietanza vegetariana)

### Paste e minestre

- ☺ Gnocchi Veneziani (antica ricetta)
  - ☺ Conchiglioni con crudaiola di gambero rosa e ortaggi
- Spaghettoni con quinto quarto di coda di rospo e cremoso di limone e burro iodato
- Zuppa di scorfano, scorfano e tortellini ai capperi
- ♣ Ceste di pasta con funghi e estratto di pino marittimo - (Pietanza vegetariana)
  - ♣☺ Risotto di cipolla di Cavasso con tartufo estivo e nocciola - (Pietanza vegetariana)

### Pesci e Carni

- ♣ La "Wellington" di daikon e ortaggi - (Pietanza vegetariana)
  - ☺☺ Filetto di pezzata rossa con pinzimonio di verdure, miele, peperoncino e fondo fumè
    - ☺☺ Scamponi di Ancona alla "Busara"
    - ☺☺ Mazzancolle alla Bolognese
- Sogliola, cipollotto e lime nero affumicato
- Piccione in tre portate : Petto cotto rosa, royale e ragù di fegatelli - Lattuga e polpa di aletta brasata – Coscia ripiena
- ♣☺ Selezione di 9 formaggi stagionati ed erborinati, marmellate e composte (richiedi la lista)


*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*

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

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

*I piatti contrassegnati con ♣ possono essere degustati da persone che preferiscono non mangiare carne o pesce*

 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*

*Capesante, crema affumicata al cocco*

*Ombrina, Leccia avvolte nell'alga nori e esquiseto*

*Cappelonghe, pinoli e limone bruciato*

*Passata di pomodoro Nasone, vongole, mussoli, olio e peperoncino*

*Sgombro nostrano marinato al Teriyaki, pistacchio, lattuga e avocado e liquirizia*

*“Zotoi”*

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

*Gnocchi Veneziani (antica ricetta)*

*Conchiglione con crudaiola di gambero rosa*

*Pre-dessert*

*Gelato capperi, elisir di zibibbo e olio Evo monocultivar “Frantoio” (Tv)*

*Piccola pasticceria*

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

E' una raccolta che accompagna il nostro territorio 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*

*Zuppa di scorfano, scorfano e tortellini ai capperi*

*Gnocchi Veneziani (antica ricetta)*

*Seppioline di “Nassa”*

*Palombo marinato alla soia caramellato, friggietello e burrata*

*Pre-dessert*

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

*Piccola pasticceria*

*La degustazione di 3 calici di vino La degustazione di 6 calici di vino*

 **“Natural-mente”** (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*

*Passata di pomodoro Nasone, aglio, olio e peperoncino*

*La mozzarella di mandorla, oliva, pomodoro, frutta rossa*

*La melanzana al funghetto*

*Ceste di pasta con funghi e estratto di pino marittimo*

*La “Wellington” di daikon e ortaggi*

*Pre-dessert*

*Sorbetto alla pesca, latte di mandorla e ruta*

*Piccola pasticceria*

*La degustazione di 3 calici di vino La degustazione di 5 calici di vino*



## Dolci

- ☺ Gelato ai capperi, elisir di zibibbo e olio Evo mono cultivar Frantoio (Tv)

Fondente di cioccolato al the verde con croccante di cacao

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

☺☺ Sorbetto alla pesca, latte di mandorla e ruta

☺ Sfoglia, composta di albicocca e panna

Gelato, biscotto e semifreddo alla nocciola

## Vini dolci al calice

Passito Bianco Villa Marone, Pavia I.G.T.  
uve Malvasia di Candia  
az. Bisi (Pv)

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

Monte Sorio 2016 – Passito I.G.T.  
uve Garganega  
Az. Angiolino Maule - Gambellara (Vi)

Zweigelt Beerenauslese 2012  
uve Zweigelt  
Az. Helmut Gangl, Austria

Barolo Chinato - D.O.C.G.  
uve barolo con infuso di spezie, fiori e erbe officinali  
az. Fratelli Alessandria, Verduno (Cn)

*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*

*Michela e Raffaele*

## Formaggi

### **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

### **Sottocenero al tartufo** Veneto Latteria Moro Sergio - Oderzo (Tv)

Latte vaccino pastorizzato, stagiona almeno due mesi sotto la cenere e presenta pezzi di tartufo all'interno, dal sapore dolce con sensazioni lattiche non sovrastate dal profumo intenso del Tartufo.

### **Fiore Sardo Pecorino DOP** Sardegna- Caseificio Debbene – Macomer (Nu)

Latte crudo biologico di pecora sarda allevata in stato brado senza l'utilizzo di antibiotici, il foraggio con cui vengono nutrite viene coltivato direttamente nell'azienda agricola che si estende su 200 ettari a pascolo con coltivazione biologica, stagionato 3-4 mesi dal sapore dolce con note di miele e dalla tessitura della pasta compatta.

### **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".

### **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.

### **Gorgonzola piccante DOP** Piemonte – Caseificio Tosi - Gattico (No)

Formaggio erborinato DOP prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, stagiona almeno 3 mesi La crosta è ruvida di color grigio-rosato. La pasta è compatta e sostenuta, di color bianco o paglierino con screziature verdi-blu, dal sapore dolce, leggermente sapido, caldo e rotondo in bocca, l'erborinatura non è invadente

A porzione

3 assaggi con accompagnamento di marmellate e composte

6 assaggi con accompagnamento di marmellate e composte

9 assaggi La degustazione dell'intera selezione con accompagnamento di marmellate e composte