



Menu Gourmet

Antipasti

Triglia di scoglio, fegato grasso, tapenade di olive e pan brioche - 29 €

😊😊 Crudità di ricciola marinata e frutta esotica - 28 €

😊😊 La mozzarella di mandorla, oliva, pomodoro, frutta rossa e crudità di pesce (♣️ può diventare pietanza vegetariana) - 29 €

Quaglia, anguilla affumicata, fegato grasso, nocciole e prugna - 29 €

😊😊 Terrina di bollito, verdure piccanti e cremoso di cavolfiore - 27 €

😊 Caponata, mascarpone e funghi (♣️ pietanza vegetariana) - 27 €

Paste e minestre

Tortelli al Bagoss 🍄, miele di castagno e foglie verdi alla brace 28 €

😊 Risotto di cipolla di Cavasso 🍄, crostacei, caviale e porcini (minimo per due persone) - (♣️ può diventare pietanza vegetariana) - 35 €

Pasta di patata, carciofo, capperi, lime con lumache e "garusoi" (♣️ può diventare pietanza vegetariana) - 28 €

Tagliatelle con i rossi d'uovo della Fattoria Eliseo, al ragù di selvaggina - 28 €

Spaghettoni con quinto quarto di coda di rospo e burro iodato al limone - 30 €

Crestine di pasta ripiene di baccalà mantecato in brodo di gallina e Grana Padano - 29 €

Pesci e Carni

La "Wellington" di daikon e ortaggi - (♣️ pietanza vegetariana) - 32 €

😊 Palombo alla soia caramellata, friggietto e burrata - 29 €

😊😊 Crudità di tonno rosso al sugo di capperi, mandorla e vongole - 30 €

😊 Pressata di vitello al "Vin Brulè", uva e cicoria con semi di senape - 29 €

😊😊 Scamponi di Ancona alla "Busara" - 57 €

😊 Lombata di lepre al pepe, prugne all'olio di timo - 30 €

😊 Selezione di nove formaggi stagionati ed erborinati accompagnati da marmellate e composte (richiedi la lista) - 36 €

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

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 €

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

Si consiglia vivamente un abbigliamento consono all'ambiente.

“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
Gambero rosa e caviale
Capesante, crema affumicata al cocco e farro
Crudità di cicala di mare
Ricciola marinata e mango
Cappelunghe, pinoli e limone bruciato
Scampo pomodoro e acciuga
“Zotoi”, scapece di zuccina, infuso di the nero affumicato, 'nduja ghiacciata
Ostrica, cetriolo, sedano, mela piccante e spuma di ginger beer
Crudità di tonno rosso al sugo di capperi, mandorla e vongole
Gnocchi Veneziani (antica ricetta)
Pre-dessert
Gelato capperi, elisir di zibibbo e olio Evo monocultivar “Frantoio” (Tv)
Piccola pasticceria
137 € per persona

“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
Tortelli di baccala mantecato, in brodo di gallina e Grana Padano
Gnocchi Veneziani (antica ricetta)
Moscardino arrostito in umido
Palombo marinato alla soia caramellato, friggittello e burrata
Pre-dessert
La sfoglia con albicocca e panna
Piccola pasticceria
87 € per persona
La degustazione di 3 calici di vino 21 € La degustazione di 6 calici di vino 38 €

“Italia & Francia” (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
Quaglia, anguilla affumicata, fegato grasso, nocciole e prugna
Terrina di bollito, verdure piccanti e cremoso di cavolfiore
Tagliatelle con i rossi d'uovo della “Fattoria Eliseo” al ragù di selvaggina
Le tre suggestioni del piccione:
Il petto di piccione cotto rosa, il suo patè con il ragù di interiora
L'aletta brasata di piccione avvolta nella lattuga
La coscia di piccione ripiena confit
Pre-dessert,
Carpaccio di fichi e Barolo Chinato e sorbetto ai fichi d'India
Piccola pasticceria
83 € per persona
La degustazione di 4 calici di vino 30 €

Michela e Raffaele

Formaggi

Capra Tonka e Vermouth Veneto az. 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 az. 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 az. 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 az. 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.

Capo di Stato "Ubrico" Veneto az. La Casearia Carpenedo (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".

Castelmagno DOP Piemonte az. La Marenchino Savigliano (Cn)

Il formaggio Castelmagno di montagna è originario della val Grana, prodotto con latte crudo, unico e saporito, con un aroma di fieno, tendente al vegetale. Il colore è bianco candido con il proseguire della stagionatura il formaggio tende a colorarsi di giallo, con qualche venatura erborinata, la pasta presenta qualche occhiatura, è granulosa e di colore giallo paglierino. Il Castelmagno viene fatto affinare dal caseificio per almeno 120 giorni, le condizioni atmosferiche uniche fanno sì che il formaggio possa stagionare e implementare sia a livello aromatico che gustativo. Ottimo formaggio da gustare in purezza, l'aroma ricorda le erbe officinali,

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

Blu 61 erborinato Veneto az. 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 az. 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

4 assaggi con accompagnamento di marmellate e composte 20 €

La degustazione dell'intera selezione con accompagnamento di marmellate e composte 36 €

Dolci

Carpaccio di fichi e Barolo Chinato e sorbetto ai fichi d'India - 13 €

😊 Gelato ai capperi, elisir di zibibbo e olio Evo monocultivar Frantoio (Tv) - 13 €

Fondente di cioccolato al the verde con croccante di cacao - 15 €

😊 Pistacchio - 15 €

😊😄 Clafoutis alle prugne e gelato alla vaniglia - 13 €

😄 La sfoglia, composta di albicocca e panna - 13 €

Vini dolci al calice

Bianco passito Villa Marone, Pavia I.G.T. - 8 €
uve Malvasia di Candia az. Bisi (Pv)

Raboso passito Veneto I.G.T. - 8 €
az. Giorgio Cecchetto, Tezze di Piave (Tv)

Monte Sorio passito 2016 I.G.T. - 9 €
uve Garganega az. Angiolino Maule - Gambellara (Vi)

Zweigelt Beerenauslese 2012 - 9 €
az. Helmut Gangl, Austria

Barolo Chinato - D.O.C.G. - 8 €
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
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

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

