

Menu Gourmet

Antipasti

- ☺ Capasanta, cavolfiore e caponata – 29 €
- ☺ 🍷 🍀 Radicchio maturato nel succo di rapa rossa e Vermuth rosso e radice di soncino – 27 €
- ☺ Animelle al marsala, radicchio fermentato e cremoso di nocciole – 28 €
- ☺ Cocktail di gamberetti - (gelato di lattuga, spuma di patata calda, gamberetti bolliti e gel di limone salato) – 29 €
- ☺ 🍷 La mozzarella di mandorla, oliva, pomodoro, frutta rossa e crudità di pesce (🍀 può diventare pietanza vegetariana) – 30 €

Paste e minestre

- Cappellacci d'anatra e scalogno – 28 €
- ☺ Risotto di cipolla di Cavasso 🍷, crudità di mazzancolle e corallo di astice – 32 €
(minimo per due persone) - (🍀 può diventare pietanza vegetariana)
- Pescato notturno in brodetto e raviolini ai capperi – 29 €
- ☺ 🍷 🍀 Lasagna di ceci e ortaggi invernali alla brace – 28 €
- Pasta ripiena al quinto quarto di merluzzo in umido, fumetto di sogliola, burro iodato e colatura di alici – 28 €

Pesci e Carni

- Astice dorato, sugo di vitello e cavolfiore – 42 €
- ☺ 🍷 🍀 Sedano rapa laccato al miso e succo d'acero – 29 €
- ☺ Sogliola in crosta, beurre blanc e finocchio – 32 €
- ☺ Moscardini e porro – 30 €
- ☺ Scamponi di Ancona alla "Busara" – 57 €
- ☺ Lombata di lepre al pepe, prugne all'olio di timo – 30 €

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
I piatti contrassegnati con 🍀 possono essere degustati da persone vegetariane – Coperto 5 €

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

Il Percorso Degustavo scelto viene servito per tutti i commensali del tavolo

“Contemporaneo” Assaggi di piatti 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
Carpaccio di crostacei e caviale az. Giaveri (Tv)
Capesante, crema affumicata al cocco e farro
Cicala di mare, pane e olive
Cappelunghe, pinoli e limone bruciato
“Zotoi”, mela Envy, aglio olio e peperoncino
Ostrica, funghi e brodo di bue
Triglia e carciofo
Gnocchi Veneziani (antica ricetta)
Cernia di fondale tostata, acero, vaniglia e frigitello
Puntarelle e granita di quinto quarto di coda di rana pescatrice
Pre-dessert
Gelato capperi, elisir di zibibbo e olio Evo monocultivar “Frantoio” (Tv) – 137 €

(Il percorso Contemporaneo non prevede la degustazione dei vini)

“Laguna”- E' una raccolta di “piatti storici” di pesce, che hanno accompagnato il nostro territorio 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 dalla cucina
“Barena”
La mozzarella di mandorla, oliva, pomodoro, frutta rossa e crudità di pesce
Pescato notturno in brodetto e raviolini ai capperi
Gnocchi Veneziani (antica ricetta)
Sogliola in crosta, beurre blanc e finocchio
Moscardino e porro
Pre-dessert
Mandarino – 88 €

(degustazione di 3 vini- 24 € – oppure degustazione di 6 vini – 42 €)

“Italia & Francia” 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 con pezzi di storia e di vita che è bene non dimenticare attraverso le mani sapienti e soavi di chi conserva certi valori

I benvenuti dalla cucina
Terrina di bollito, verdure piccanti e cremoso di cavolfiore
Quaglia, anguilla affumicata, fegato grasso, nocciole e prugna
Cappellacci d'anatra e scalogno
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
Tarte al limone e gelato al sesamo nero – 84 €

(degustazione di 4 vini- 30 € – oppure degustazione di 6 vini 42 €)

Formaggi

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

La degustazione dell'intera selezione con accompagnamento di marmellate e composte – 29 €

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

I piatti contrassegnati con 🍷 possono essere degustati da persone vegetariane

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



Dolci

- ☺ 🍷 🍀 Mandarino (sorbetto, semifreddo, meringa e croccante alle mandorle) – 13 €
- ☺ 🍀 Gelato ai capperi, elisir di zibibbo e olio Evo monocultivar Frantoio (Tv) – 12 €
 - 🍀 Tarte al limone e gelato al sesamo nero – 13 €
- ☺ 🍀 Cioccolato bianco, mela, sedano finocchietto kywi – 15 €
- 🍀 Clafoutis caldo alle prugne e gelato alla Malaga – 15 €

Vini dolci al calice

I Capitelli 2016 – 8 €
uve Garganega - az. Anselmi – Monforte d'Alpone (Vr)

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

Barolo Chinato (vino aromatizzato) – 9 €
az. F.lli Alessandria -Verduno (Cn)

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

Pedro Ximénez solera dal 1927 – 8 €
az. Bodegas Alvear - Spagna

Michela e Raffaele