

Menu Gourmet

Antipasti

- ☺ 🍷 Crudità di ricciola affumicata alle erbe e aspretto di frutta esotica - 30 €
- ☺ 🍷 La mozzarella di mandorla, cevice di pesce, frutta e verdura - 30 €
- ☺ 🍷 🍀 Cocomero alla brace, cetriolo, avocado, pompelmo rosa - 27 €
- La quaglia alla Milanese, tartufo estivo e "Caesar Salad" - 30 €
- ☺ Cocktail di gamberetti - (gelato di lattuga, spuma di patata, gamberetti bolliti e gel di limone salato) - 30 €

Paste e minestre

- Tortelli al the Matcha e caprino con succo di ossobuco - 30 €
- ☺ Risotto alla cipolla, astice al rosmarino e limone salato (minimo per due persone) - 35 €
- ☺ 🍀 Fusilloni, scarola alla brace, mantecati al pistacchio salato e lime - 30 €
- ☺ 🍷 Un mare di molluschi, infuso di pomodoro giallo - 30 €
- ☺ Gnocchi Veneziani (senza la patata, antica ricetta veneziana) - 30 €

Secondi Piatti

- ☺ Scamponi alla "Busara" - 57 €
- ☺ Pesce del giorno, doppia panna e crema di pane alla senape e carciofo - 33 €
- ☺ 🍀 🍷 "Castrare" (carciofo), aspretto affumicato e tartufo estivo - 30 €
- ☺ 🍷 Pluma di maiale Iberico, genziana, spugnole e carote - 33 €
- ☺ Cervo, ginepro, pepe Giamaica, cera d'api, sedano rapa - 33 €

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.

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

🌱 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, coperto - 5 €



Percorsi degustativi

Il Percorso Degustativo 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

Scampo, mela, aneto

Capesante, crema affumicata al cocco e farro

Crudità di ricciola, affumicata alle erbe e aspretto esotico

Canestrelli, aglio e limone nero

"Molo" in cevice in infusione di radici e capponata verde

Ostrica, stufato di bue e brodo di funghi

Triglia e carciofo

Il riccio di mare, topinambur e caffè e tartufo estivo

"Zotoi", mela Envy, olio e peperoncino

Coda di rospo tostata al succo d'acero, peperone verde, pomata di cocco e olio alla vaniglia

Pre-dessert

Gelato capperi, elisir di zibibbo e olio Evo monocultivar "Frantoio" (Tv)

Piccola Pasticceria - 140 €

(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

Crudità di ricciola, affumicata alle erbe e aspretto di frutta

"Barena"

Un Mare di molluschi e infuso di pomodoro giallo

Risotto al quinto quarto di capesante

Pesce del giorno, carciofo e doppia panna e porro

Palombo, frigitello e burrata

Pre-dessert

La pesca Mirabella

Piccola Pasticceria - 90 €

degustazione di 3 vini - 24 €

Oppure

degustazione di 6 vini - 42 €

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.

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 - coperto - 5 €

Formaggi

Sottocenere 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)

E' 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. **II** 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 – 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

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 .



Dolci

☺ 🍀 Carciofo, liquerizia e tartufo estivo - 15 €

☺ 🍀 La pesca Mirabella - 15 €

☺ 🍷 🍀 Limone e cocco - 13 €

☺ 🍀 Gelato ai capperi, elisir di zibibbo e olio Evo monocultivar Frantoio (Tv) - 12 €

☺ 🍀 Amarena, meringa, e zabaione gratinato - 15 €

Vini dolci al calice

Torcolato 2017 - 8 €
uve Vespaiola - az. Firmino Miotti – Breganze (Vi)

Arrocco 2019 - 8 €
uve Albana - az. Zerbina - Gambellara (Vi)

Sauternes 2015 – 10 €
Domaine De Carbonnieul - Francia

Pedro Ximénez solera dal 1927 - 10 €
az. Bodegas Alvear - Spagna

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.

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

