

Antipasti

- 🍷 Leprotto in carpaccio con salmì di quinto quarto e ibisco - 32 €
- ☺ 🍷 Crudità di ricciola affumicata alle erbe - 32 €
- ♣️ ☺ 🍷 Radicchio, cereali croccanti, maionese ai capperi - 30 €
- 🍷 Lenticchie nere di Leonforte, canestrelli, vongole e tubini ai crostacei - 32 €
- ☺ 🍷 Calamaretti "Cacciaroli" arrostiti, carciofo e prezzemolo - 34 €

Paste e minestre

- ☺ Risotto alla cipolla rosa di Cavasso 🌻, astice al rosmarino e limone salato (minimo per due persone) - 35 €
- ☺ 🍷 Brodetto di pesce alla Caorlina - 30 €
- ☺ Gnocchi Veneziani con calamaretti (ricetta rivisitata dei primi del 900) - 33 €
- Caramelle di pasta di patata e garretto di vitello alla Bolognese - 30 €
- ♣️ ☺ 🍷 Orzetto al radicchio e rosso di rapa con cavolfiore fermentato - 30 €
- Tortelli di pomodoro, melanzana, seppioline e curcuma - 33 €

Secondi Piatti

- ☺ Agnello dei Pirenei al timo, carciofo e pesto - 34 €
- ☺ 🍷 Gallinella di mare, latifoglie, salmoriglio di peperone - 34 €
- ☺ Rombo arrostito con le sue ali allo zafferano, cavolfiore fermentato - 34 €
- ♣️ ☺ Zucca, pinoli, succo di verdure (No waste) - 32 €
- ☺ 🍷 Pluma di maiale Iberico alla brace, nocciola e crema Catalana salata - 32 €
- Piccione in tre versioni : Petto - Ala - Coscia - 40 €

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 Degustavo scelto, viene servito per tutti i commensali del tavolo

“Contemporaneo” – 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
Crudità di ricciola affumicata alle erbe,
Mazzancolle, gel di bergamotto, aneto e mela
Capesante, crema affumicata e croccante di farro
Gamberi rosa, cannellini, estratto di funghi
Sgombro che guarda a Oriente
Calamaretto spillo, cavolfiore e germogli
Cicale di mare, carciofo e miglio
“Zotoi e “Nduja
Ostrica, stufato di bue e brodo di funghi, yogurt erba cipollina e finocchietto
Coda di rospo tostata al succo d'acero, peperone verde, pomata di cocco e olio alla vaniglia
Pre-dessert
Dolce
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 dai ragazzi di cucina
Crudità di ricciola, affumicata alle erbe
Brodetto di pesce alla Caorlina
Tortelli di pomodoro, melanzana, seppioline e curcuma
Risotto in “Saor” e gamberoni
Rombo in riduzione di pescato lagunare
Gallinella di mare, latifoglie e salmoriglio di peperone
Pre-dessert
Dolce
Piccola Pasticceria - 88 €
Degustazione di 3 vini 25 € oppure degustazione di 6 vini 42 €

“Classico” 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 che sempre con molta emozione porta nel cuore il lavoro di ristorare l'Ospite.

Leprotto in carpaccio con salmì di quinto quarto e ibisco
Orzetto al radicchio e rosso di rapa con cavolfiore fermentato
Caramelle di pasta di patata e garretto di vitello alla Bolognese
Carrè d'agnello al timo, carciofo e pesto
Pre-dessert
Dolce
Piccola Pasticceria - 85 €
Degustazione di 4 vini 32 €

Formaggi

Soffocenero 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. 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 al palato.

La degustazione dell'intera selezione con accompagnamento di marmellate e composte – 35 €

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

☺🍷 Il fondente di cioccolato, the verde e crema di nocciola - 15 €

Sfoglia, Chantilly, mela - 13 €

☺🍷 Semifreddo al limone, composta di limone e meringa con farina di cocco - 13 €

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

Torta calda di pera all'anice e gelato alla vaniglia di Tahiti - 15 €

Vini dolci al calice

Arrocco 2019 (uve albana) - 8 €
Azienda Fattoria di Zerbina - Gambellara (Vi)

Barolo chinato - 10 €
Azienda agricola Fratelli Alessandria (Cn)

Anthons (uva brachetto) - 8 €
Azienda agricola Matteo Coreggia (Cn)

Zweigelt Bererenauslese 2012 - 10 €
Azienda Helmut Gangl - Austria

Sauternes 2015 - 10 €
Domaine De Carbonnieul - Francia

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

Michela e Raffaele