



# Menu Gourmet

## Antipasti

- ☘️🍷🍷 Il croissant di Apium Graveolens (sedano) - 30 €
- 🍷 Leprotto in carpaccio con salmì di quinto quarto ed ibisco - 32 €
- ☘️🍷🍷 Orto in evoluzione - 30 €
- 🍷🍷 Gambero rosa in cevice, con estratto di funghi e cannellini - 32 €
- ☘️🍷 Tonno rosso, citronella e zenzero - 34 €

## Paste e minestre

- 🍷 Spaghettoni Mancini, vongole e briciole all'aglio nero - 32 €
  - 🍷 Agnolotti di cicale di mare e brodetto di alghe - 33 €
  - ☘️🍷 Orzotto, castelmagno e topinambur - 30 €
- Bottoni di pasta di pane ai funghi e capperi con ragù bianco di animali da cortile - 30 €

## Secondi Piatti

Piccione in tre cotture distinte :

il Petto cotto rosa su di un tortino di bieta e senape, le interiora brasate e il suo patè  
Le ali stufate avvolte nella lattuga alla brace  
La coscia cotta confit - 40 €

- ☘️🍷🍷 Anguilla, alloro, sorbetto di mela verde e cipollotto alla brace - 35 €
- ☘️ Costoletta di rombo arrosta e misticanza di erbe selvatiche e verdure - 35 €
- ☘️🍷🍷 Natural-mente l'uovo "basotto" - 30 €
- ☘️🍷 Lombata di cervo al burro di cacao, albicocca e pak-choi - 33 €
- ☘️ Agnello al timo, carciofo e pesto - 34 €

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 scelto viene servito per tutti i commensali del tavolo**

**“Botanica”** - La botanica è una materia ampia e multidisciplinare con approfondimenti nel mondo vegetale, oggi tanto amata e ricercata in una cucina attuale è un'espressione del cambiamento.

I benvenuti dai ragazzi di cucina

Il Croissant di Apium Graveolens (sedano)

Orto in evoluzione

Tortello alle botaniche

Topinambur e orzo

Natural-mente l'uovo “basotto”

Sorbetto con dolci verdure

Dolce

Piccola Pasticceria - 80 €

Degustazione di 5 vini 40 €

**“Contemporaneo”** - Assaggi di vivande composte 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

Lardo di calamaro, croccante di cereali e fondo bruno di pesce

Scampo e Sanguinella

Tonno rosso, citronella e zenzero

Spigola marinata su foglia di sihso

Capasanta, gelato affumicato e farro

Gambero rosa in cevice, estratto di funghi e crema di cannellini

Mazzancolle e Percebes (crostaceo della Galizia)

“La seppia”

Zotoi e 'Nduja

Ostrica, stufato di bue e brodo di funghi, yogurt erba cipollina e finocchietto

Sorbetto con dolci verdure

Dolce

Piccola Pasticceria - 140 €

**(Il percorso Contemporaneo non prevede la degustazione dei vini)**

**“Laguna”** - E' una raccolta **piatti di pesce**, che accompagnano il nostro territorio, traslando su un piano differenti preparazioni, personalizzandole e rendendole contemporanee, ove tecnica esperienza e pensiero danno attualità alle vivande

I benvenuti dai ragazzi di cucina

Lardo di calamaro, croccante di cereali e fondo bruno di pesce

Gambero rosa in cevice, estratto di funghi e crema di cannellini

Agnolotti di cicale di mare e brodetto di alghe

Spaghettoni Mancini, vongole e briciole all'aglio nero

Moscardini BBQ e capponata verde

Costoletta di rombo arrosta, misticanza di erbe selvatiche e verdure

Sorbetto con dolci verdure

Dolce

Piccola Pasticceria - 90 €

Degustazione di 3 vini 25 € oppure degustazione di 6 vini 50 €



## La nostra selezione di formaggi

**Formaggio laccato al miele** - Affinato dall'azienda La Casearia – Carpenedo (Tv) Veneto  
Latte caprino pastorizzato affinato con cera d'api, dal sapore rotondo e morbido.

**Stracchino all'antica delle "Valli Orobiche"**  Presidio Slow Food - prodotto nella Valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna -  
Prodotto da conferitori di piccoli produttori in provincia di Bergamo - Lombardia  
Latte vaccino crudo, dal sapore inizialmente dolce, ha un retrogusto leggermente erbaceo e intensi sentori di burro cotto, lievito.

**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.

**Asiago Vecchio al Torcolato DOP** - Famiglia Gastaldello – Marostica (Vi) Veneto  
Latte vaccino parzialmente scremato stagionato oltre 3 anni, dal sapore deciso, gustoso e sapido.

**Fiore Sardo Pecorino DOP**  Presidio Slow Food - Az. Caseificio Debbene – Macomer (Nu) Sardegna  
Latte crudo biologico di pecora sarda, stagionato 8 mesi, dal sapore deciso piccante, leggermente affumicato.

**"Storico Ribelle 2017"**  Presidio Slow Food - Az. Valli del Bitto con 16 conferitori Gerola (So) Lombardia  
Latte crudo vaccino e caprino d'alpeggio tra i 1400 a 2000, stagionato minimo 6 anni,  
dal sapore dolce che si intensifica con la stagionatura avanzata.

**Caciocavallo Podolico**  Presidio Slow Food - Az. Nicola Pessolani – Abriola (Pz) Basilicata  
Prodotto da latte crudo ottenuto da vacche di razza Podolica, dal sapore molto sapido e piccante, stagiona minimo 6 mesi.

## Erborinati

**Erborinato - Blu 61 erborinato** Affinato dall'azienda La Casearia – Carpenedo (Tv) Veneto  
Prodotto con latte di vacca e affinamento in uva passita di raboso 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.

**Erborinato - "Or des Domes" forme d'Ambert AOC.** dipartimento di Puy-de-Dôme nella regione del Rodano-Alpi. Francia  
Latte crudo vaccino, erborinato dal sapore dolce e delicato, con note di frutta secca, stagiona almeno due mesi.

**Erborinato - Cabrales DOP** – Cabrales - Spagna  
Latte crudo vaccino, caprino e ovino delle valli Asturie, sapido, intenso, molto piccante e con note di frutta matura.

**La degustazione dell'intera selezione con accompagnamento di marmellate e composte – 40 €**

## Dolci

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

Strudel di agrumi caldo - 15 €

🍷 Meringata, gelato di pane, spuma di caprino, albicocche e bergamotto - 13 €

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

☺🍷 Parfait alla crema di latte, fragola e all'anice verde -13 €

## Vini dolci al calice

I Capitelli 2022 az. Anselmi (Vi) – 8 €

Arrocco passito 2019 az. Fattoria di Zerbina (Rm) -10 €

Porto Tawny 10 Year Old az. Quinta De La Rosa – Portogallo -10 €

Zweigelt Bererenauslese 2012 – az. Helmut Gangl – Austria -10 €

Sauternes 2015 – Domaine De Carbonnieul – Francia -10 €

*Michela e Raffaele*