



Menu Gourmet

Antipasti

- Orto in evoluzione - 30 €
- Capasanta, funghi, Blinis di patata e pesca - 34 €
- Mazzancolla e pollo alla Bolognese - 34 €
- Leprotto in carpaccio con patè di salmì di quinto quarto - 32 €

Paste e minestre

- Spaghetti az. Mancini, vongole e briciole di pane all'aglio nero - 32 €
- Risotto alla cipolla di Cavasso e Val di Cosa , astice al rosmarino - 36 € *minimo per due persone*
- Tortello con essenza di erba Lippia e crema di lattuga - 30 €
- Mezze maniche az. Mancini con bue brasato e ristretto di erbe aromatiche - 30 €

Secondi Piatti

- Il piccione in cotture diverse - 40 €
- Trancio di pesce di giornata, latticello di erbe fini e finocchietto - 35 €
- Calamaro "Cacciarolo" cocco e lattuga - 34 €
- Agnello in preparazioni differenti al timo, carciofo e pesto - 34 €
- Il Croissant di Apium Graveolens (sedano) - 30 €
- Selezione di formaggi stagionati erborinati con marmellate, miele e composte - 40 €

Dolci

- Prugna calda alle spezie e gelato vaniglia - 13 €
- L'autunno del cioccolato - 13 €
- Meringata, crema fredda di panpepato, spuma di caprino, albicocche - 13 €
- Gelato ai capperi, elisir di zibibbo e olio Evo - 13 €
- Pain de Gênes caldo con gelato pistacchio - 13 €

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

“Barena” E'una raccolta di **piatti di pesce** che accompagnano il nostro territorio, con differenti preparazioni, personalizzandole e rendendole contemporanee, ove tecnica esperienza e pensiero danno attualità alle vivande

I benvenuti dai ragazzi di cucina

Lardo (composto da pesce)

Cocktail di gamberetti (gelato di lattuga, crema patata, gamberetti e gel di limone salato)

Tortello alla verbena e murici

Spaghetti Mancini con vongole e briciole di pane all'aglio nero

Trancio di pesce di giornata, con latticello alle erbe fini e finocchietto

Calamaro “Cacciarolo” cocco e lattuga

“Carciofo”

Dolce

Piccola pasticceria - 90 €

Degustazione di 3 calici di vino 25 € oppure degustazione di 6 calici di vino 50 €

“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

Orto in evoluzione

Funghi, blinis di patata, infuso di castagne alla brace

Tortello con essenza di erba Lippia e crema di lattuga

Risotto Camaroli alla carota, frutto della passione e pesto

Il Croissant di Apium Graveolens (sedano)

“Carciofo”

Dolce

Piccola Pasticceria - 80 €

Degustazione di 5 calici di vino - 40 €

“Contemporaneo” - Vivande composte per la maggiore da **crudità di pesce** con accostamenti e presentazioni fuori da ogni schema

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

“Lardo”

Spigola e tegola di miglio

Gambero rosa, cannellini, albicocca, estratto di funghi

Sgombro avocado, lattuga e liquirizia

Scampo granatina alla arancia Sanguinella

La **lisca** di pesce

Calamaro “Cacciarolo” e carciofo

Triglie teriyaki, oliva, yogurt e ceci

Polipetto croccante

Ostrica nella botanica

“Carciofo”

Dolce

Piccola pasticceria - 145 €

(Il percorso Contemporaneo non prevede la degustazione dei vini)

“Il tavolo in cantina”

Un solo tavolo per un massimo di sei Ospiti,
che potranno accedere ad una proposta eno-gastronomica unica pensata appositamente.

L'accesso avviene attraverso una scala circondata da foglie d'oro,
la prenotazione deve essere anticipata almeno con due giorni di preavviso, la sala è ad uso esclusivo di chi la prenota

Il percorso degustativo “ **Il tavolo in cantina**” verrà servito per tutto il tavolo.

“Cicchetti Contemporanei” in 4 tempi

I nostri benvenuti dai ragazzi di cucina

Scampo e granatina di arancia Sanguinella

“Lardo”

Gambero rosa, cannellini, albicocca, estratto di funghi

La **lisca** di pesce

Ricciola marinata, aspretto di frutta esotica

Capasanta, gelato affumicato e farro

Catalana di **astice** “Contemporanea”

Triglie teriyaki, oliva, yogurt e ceci

Tonno rosso, lemon grass e zenzero

Sgombro avocado, lattuga e liquirizia

Mazzancolle alla bolognese

Ostrica nelle botaniche

Carciofo

Meringata, crema fredda di panpepato, spuma di caprino, albicocche


Gelato ai capperi, elisir di zibibbo e olio Evo

Piccoli pasticcini - 160 €




Selezione di formaggi


Formaggio laccato al miele az. 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 in Lombardia,
Prodotto da conferitori di piccoli produttori dai comuni di Taleggio, Serina e Imagna in provincia di Bergamo
Latte vaccino crudo dal sapore inizialmente dolce, ha un retrogusto leggermente erbaceo e intensi sentori di burro cotto.

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.

Castelmagno  Presidio Slow Food - Questo Castelmagno è stagionato da La Meiro,
un'azienda familiare fondata da Giorgio, un formaggio di latte vaccino con minime aggiunte di latte ovino o caprino
(da un minimo di 5% a un massimo del 20%). Il Castelmagno è posto a stagionare in ambiente naturale almeno per 120 giorni.

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 che 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

Prugna calda alle spezie e gelato vaniglia - 13 €

☺🍷 L'autunno del cioccolato - 13 €

Meringata, crema fredda di panpepato, spuma di caprino, albicocche - 13 €

☺ Gelato ai capperi, elisir di zibibbo e olio Evo - 13 €

☺ Pain de Gênes caldo con gelato pistacchio - 13 €

Vini dolci al calice

I Capitelli 2022 - Blend di vitigni tradizionali, internazionali e resistenti (piwi) az. Anselmi (Vi) - 10 €

Vino del Volta - uve malvasia di Candia aromatica az. La Stoppa Rivergaro (Pc) - 10 €

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

Sauternes 2015 Vitigni, semillon, sauvignon, Muscadelle az. Domaine De Carbonnieru - 10 €

Michela e Raffaele

