

Percorsi degustativi

Il percorso degustativo scelto, viene servito per tutti i commensali del tavolo

“Idee in movimento” - Assaggi di vivande composte da **crudità di pesce** con accostamenti e presentazioni fuori da ogni schema, espressione dell'essere di Raffaele, dove fantasia e estetica riassumono il suo “essere cuoco”

I benvenuti

“Lardo”

Tutta la capasanta

Gambero rosa, cetriolo, pinoli ed estratto di funghi

Calamaretti, avocado, estratto di fagiolini e limone affumicato

Scampo, salsa mare e miglio

La lisca

Gambero rosso, gazpacho di peperone verde

Riccio di mare, caffè, topinambur e tapioca

“Bigoi” in salsa... e alici marinate

Ostrica nella botanica

Pre-dessert

Dolce

Piccola Pasticceria - 145 €

(Il Percorso Idee in movimento, non prevede la degustazione vini)

“Mare” - 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

Gambero rosa, cetriolo, pinoli ed estratto di funghi

Canestrelli, fondente di seppia, aglio nero e topinambur

Risotto con latte di cipolla e ricci di mare

Tortelli di pasta di carota blu, sogliola e burro al limone

Trancio di pesce del giorno, emulsione di vongole e zucchine trombetta

Fritto

Pre-dessert

Dolce

Piccola Pasticceria - 90 €

Degustazione di 3 vini - 25 €

Degustazione di 6 vini - 50 €

“Botanica” - La botanica è una materia ampia e multidisciplinare con contributi e approfondimenti nel mondo vegetale tanto amato e ricercato, oggi, in una cucina attuale espressione di cambiamento nel rispetto della natura,

I benvenuti

Orto in evoluzione

La melanzana

Pasta di grano duro, parmigiano, crema di finocchietto e fagiolini

Tortelli, pane, senape e rafano

“Spiedo alla brace” (cocomero, cetriolo, barattiere, friggitelo)

Pre-dessert

Dolce

Piccola Pasticceria - 80 €

Degustazione di 5 vini - 40 €

“Il tavolo in cantina”

“Cicchetti Contemporanei” in 4 tempi

i benvenuti

Insalata contemporanea di **astice**

“Lardo”

Leccia marinata al the affumicato, aspretto di frutta

Tutta la **capasanta**

&

Calamaretti, avocado, limone affumicato ed estratto di fagiolini

La lisca

Gambero rosa, cetriolo, pinoli ed estratto di funghi

Riccio di mare, caffè, topinambur e tapioca

&

Sgombro, salsa burro e limone

Gambero rosso, gazpacho di peperone verde

Ostrica, lattuga e prezzemolo e fondente di seppia

“Bigoi” in salsa... e **alici** marinate

&

Assortimento di **dolci e frutta**

Piccoli **pasticcini** - 160 €



Menu Gourmet

Antipasti

- 🍀🍷🍷 Botanica in evoluzione - 30 €
- 🍷🍷 Cocktail di gambero rosa (2017) - 33 €
- 🍷🍷 Calamaretti, avocado, estratto di fagiolini e limone affumicato - 33 €
- 🍷🍷 Sella di coniglio in terrina e peperone - 32 €

Paste e minestre

- 🍷🍷 Pasta di grano duro, parmigiano, crema di finocchietto e fagiolini - 33 €
- 🍷 Risotto con latte di cipolla e ricci di mare - 35 € (minimo per due persone)
- 🍀🍷 Tortelli, pane, senape e rafano - 30 €
- 🍷🍷 Gnocchi veneziani, faraona, lavanda e olive - 30 €

Secondi piatti

- 🍷🍷 Il Piccione: il petto, la coscia e l'ala in foglia di lattuga - 40 €
- 🍷🍷 Petto d'anatra e albicocche - 33 €
- 🍷🍷 Trancio di pesce del giorno, emulsione di vongole e zucchine trombetta - 35 €
- 🍀🍷🍷 Il croissant di Apium Graveolens (sedano rapa) crema di nocciola - 30 €
- Selezione di formaggi - 40 €

Selezione di formaggi

Speziato al tartufo La Casearia - Camalò (Tv) - Veneto

Latte vaccino pastorizzato, stagiona almeno due mesi sotto una crosta di spezie e presenta pezzi di tartufo all'interno, dal sapore dolce con sensazioni lattiche non sovrastate dal profumo intenso del tartufo.

Le Gruyère A.O.P. Alpage Selezione Gourmino – produttore Gourmino - Langnau Svizzera

Latte d'alpeggio vaccino crudo, sapido con sentori erbacei, frutta matura e spezie ricorda i profumi dei pascoli, viene affinato in grotte a 250 metri di profondità per circa 12 mesi, prodotto da maggio a ottobre,



Vezena di Lavarone estate 2023 - Caseificio degli altipiani e del Vezena – Lavarone Trento
Latte vaccino crudo parzialmente scremato, provenienti da vacche di razza Pezzata Rossa e Ner, dai pascoli di Folgaria, Passo Vezena e Luserna, il sapore è leggermente piccante, saporito e ricco di note aromatiche.
Stagione circa 12 mesi



Monte Veronese dall'Evo estate 2023 – la Casara di Roncolato -Roncà – (Vr) Veneto
Latte crudo vaccino d'Alpeggio dei Monti Lessini raccolto da maggio a settembre, dal sapore complesso, sapido, intenso
Ricorda i profumi tipici della malga di montagna dei pascoli, stagiona almeno 12 mesi

Gouda Signature l'Amouse - Formagerie l'Amuse – Umuliden Olanda

Prodotto da latte vaccino pastorizzato con **caglio vegetale** da vacche di razza Halstein nei pascoli di Noord-Holland sopra Amsterdam possiede un sapore molto deciso, intenso e persistente con note di burro e umani leggermente untuoso al palato, stagiona 24 mesi



Pecorino di Farindola – Masserie del Parco – Arsita (Te) Abruzzo
Ottenuto da latte di pecore di razza Pagliarola Appenninica che pascolano nei monti del Gran Sasso, il sapore e profumo sono considerati molto intensi e selvaggi, muffa, pascoli erbe e profumi di stalla, terra e funghi.
Stagiona almeno 100 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.

Gratin Bleu – Caseificio Rosso -Pallone (Bi) Piemonte

Formaggio erborinato Prodotto a latte vaccino intero pastorizzato, dal gusto intenso e raffinato, leggermente sapido, note di frutta secca, cantina e sottobosco. Stagiona 60 giorni

Valdeon I.G.P. - Produttori della Valle del Valdeon nella catena di Picos de Europa - Spagna

Latte vaccino e caprino pastorizzate, avvolte in foglie di acero e castagno, grasso e burroso, possiede un sapore intenso e piccante con note finali acidule e saline, molto persistente

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

Dolci

♣️🍷 Semifreddo all'anice - 13 €

♣️ Albicocche, gelato di pan pepato, spuma di caprino e meringa - 13 €

♣️ Gelato di carota e di capperi - 13 €

♣️🍷🍷 Pesca, ciliegia e vaniglia - 13 €

♣️🍷🍷 Torta la rousse al pistacchio con il suo gelato - 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 anticipata, 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 di sala.
Coperto € 5