

Percorsi degustativi

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

“ Mare ” - E'una raccolta di **pietanze di pesce**, con differenti preparazioni, ove la tecnica, l'esperienza e la fantasia le rendono contemporanee dando attualità alle vivande

I nostri benvenuti vegetali
Gambero rosa marinato, gelato affumicato, crema di ostrica farro croccante
Canestrelli arrostiti, fondente di seppia e topinambur
Gnocchi “Veneziani”
Spaghettoni tiepidi, aglio olio peperoncino e crostacei
Sanpietro, pesto di basilico e lattuga
“Fritto di mare” su pomodoro cuore di bue
Pre-dessert
Dolce
Piccola Pasticceria - 95 €
Degustazione di 3 vini - 25 €, oppure, la degustazione di 6 vini - 50 €

“Idee in movimento” - Pietanze composte per la maggiore 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 nostri benvenuti vegetali
La mozzarella di mandorla, e ceviche di pesce
“Lardo”
Triglia, tagliolino di patata con ridotto di alghe e funghi
Gambero rosa marinato, gelato affumicato e crema di ostrica
Quinto quarto di capasanta, la noce di capasanta e la spina di corallo
Porri, ricci di mare e cappelunghe
Gambero rosso, gazpacho di peperone verde
Fresco di capperi e murici
Moscardino su fondente di carciofo e salmoriglio al pesto
Pre-dessert
Dolce
Piccola Pasticceria – 145 €

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

“Terra” – E' un percorso composto da **pietanze di carne** che caratterizza la cultura culinaria e tradizionale del Veneto, in particolare la cucina storica l'identità, la storia e la cultura del ristorante San Martino

I nostri benvenuti vegetali
Battuta di capretto, crema d'uova e carciofo dorato
Animelle di agnello laccate al vino fortificato e porro alla brace
Pasta ripiena di piantaggine e rosolacci mantecati con estratto di erba senape
Il Piccione: petto cotto rosa, foglia di lattuga farcita con l'ala stufata, la coscia, pâté e ragù di piccione
Pre-dessert
Dolce
Piccola Pasticceria - 95 €
Degustazione di 4 vini - 35 €

“Il tavolo in cantina”

“Cicchetti Contemporanei”

(presentati in 4 tempi)

*Il tavolo in cantina è disponibile solo nella stagione calda
Se richiesto nella stagione fredda, verrà servito in sala ristorante
I nostri benvenuti vegetali*

&

*La mozzarella di mandorla, pomodoro, frutta e crudità di pesce
“Lardo”*

*Triglia, tagliolino di patata con ridotto di alghe e funghi
Gambero rosa marinato, gelato affumicato, crema di ostrica farro croccante*

&

Quinto quarto di capasanta, cevice di capasanta e la spina di corallo

La bruschetta di scampo di Caorle

Porri, ricci di mare e cappelunghe

Gambero rosso, gazpacho di peperone verde

&

Fresco di capperi e murici

Moscardino su fondente di carciofo e salmoriglio al pesto

Calamaro “Cacciarolo” e carciofo

Canestrelli arrostiti, fondente di seppia e Topinambur

&

Assortimento di dolci - 160 €



Menu Gourmet

Piatti a libera scelta

Antipasti

- 🍷 Canestrelli arrostiti, fondente di seppia e topinambur - 33 €
- 🍷🍷 Moscardino su fondente di carciofo e salmoriglio al pesto - 30 €
- 🍷🍷🍷 La mozzarella di mandorla, oliva, pomodoro, frutta e verdura - 33 €
- 🍷🍷 Battuta di capretto, crema d'uova e carciofo dorato - 33 €

Paste e minestre

- 🍷 Spaghettoni tiepidi, aglio olio peperoncino e crostacei - 32 €
- 🍷 Gnocchi "Veneziani" - 32 €
- 🍷🍷 Pasta ripiena di piantaggine e rosolacci mantecati con estratto di erba senape - 30 €
- 🍷 Risotto alla finanziaria di lumache - 30 € - (il risotto viene servito minimo per due ospiti)

Secondi piatti

- 🍷🍷 Il Piccione: petto cotto rosa, foglia di lattuga farcita con l'ala stufata, la coscia, patè e ragù di piccione - 40 €
- 🍷🍷 Capretto, porri e mentuccia - 32 €
- 🍷 "Sanpietro pesto di salmoriglio verde e lattuga - 35 €
- 🍷 Calamaro "Cacciarolo" e carciofo - 35 €
- 🍷🍷🍷 Trippe di "Sbrise" in umido - 30 €

Dolci

- 🍷🍷🍷 Fondente di cioccolato al the verde, gelato alla gianduia e mousse di cioccolato bianco - 15 €
- 🍷 Meringata, panna e frutti rossi - 13 €
- 🍷🍷 Soffice di mascarpone, cioccolato nocciolato e tegole alla moka - 15 €
- Millefoglie con diplomatica e limone semi candito - 14 €
- 🍷 Gelato ai capperi, elisir di zibibbo e olio extravergine di oliva - 13 €

Le vivande possono subire variazioni, dovute dalla disponibilità di recuperare gli ingredienti freschi al mercato
In caso di allergie, intolleranze o prescrizioni alimentari, 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