Percorsi Degustativi

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

"F.A.O. 37.2.1."

I nostri benvenuti vegetali
Saku di tonno, uva di mare (alga), ibisco, rafano e estratto di rosa
Canestrelli arrosti, fondente di seppia e topinambur
Gnocchi "Veneziani" e calamaretti
Risotto, alghe, ostriche e murici
Seppioline alla brace con salmoriglio di peperoni
Coda di rospo laccata al miso di finocchio, levistico e ravanello
Pre-dessert
Dolce
Piccola Pasticceria
a persona 100 €

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

"Idee in Movimento"

(Menu senza glutine) Pietanze composte per la maggiore da ***Crudità di pesce***

I nostri benvenuti vegetali
Gambero rosso, monaka, ortaggi, fiori e frutta
"Lardo"
Saku di tonno, uva di mare (alga), ibisco rafano e estratto di rosa
Lampuga, sedano rapa, uva di mare e maionese di rafano
Tutta la capasanta
Composta di triglia, ceci, olive e alloro
Cicale di mare, gelato di ostrica e crema di uovo alla senape
Vellutata di 'Nduja e pastinaca con cozze, cappelunghe, fasolari
Mazzancolla alla brace, ragù di gallina e cavolfiore
Pre-dessert
Dolce
Piccola Pasticceria
a persona 150 €

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

"Ricordi e Origini"

I nostri benvenuti vegetali
Cavolfiore e sugo di vitello
Lepre, thermidor e pepe
Tortelli alle frattaglie con salsa "Albufera" e tartufo nero
Il Piccione
Pre-dessert
Dolce
Piccola Pasticceria
a persona 95 €

Degustazione di 4 vini 35 €

“Il tavolo in cantina”

“Cicchetti Contemporanei”

(presentati in 5 tempi)

Il tavolo esclusivo in cantina è disponibile solo nella stagione calda
Se richiesto nella stagione fredda, verrà servito in sala ristorante

I nostri benvenuti vegetali

Gambero rosso, monaka, ortaggi, fiori e frutta
“Lardo”
Saku di tonno, uva di mare (alga), ibisco, rafano e estratto di rosa
&
Lampuga, sedano rapa, uva di mare e maionese di rafano
Tutta la capasanta
La bruschetta di scampo
&
Composta di triglia, ceci, olive e alloro
Cicale di mare, gelato di ostrica e crema di uovo alla senape
Vellutata di ‘Nduja e pastinaca con cozze, cappelunghe, fasolari
&
Astice e patate alla brace
Coda di rospo laccata al miso di finocchio, levistico e ravanello
Canestrelli arrosti, fondente di seppia e topinambur
&
Assortimento di dolci - 170 €

San Martino

Menu Gourmet

Piatti a libera scelta

Antipasti *37€*

Saku di tonno, uva di mare (alga), ibisco, rafano e estratto di rosa

Canestrelli arrosti, fondente di seppia e topinambur

Lepre, termidor e pepe

Cavolfiore e sugo di ortaggi

Paste *37 €*

Gnocchi "Veneziani" e calamaretti

Risotto alghe, ostriche e murici - (il risotto viene servito minimo per due ospiti)

Tortelli alle frattaglie con salsa "Albufera" e tartufo nero

Fettucce "Mancini" alle erbe amare, nocciola

Secondi piatti *40 €*

La Wellington di botanica

Il Piccione

Seppioline alla brace con salmoriglio di peperoni

Coda di rospo laccata al miso di finocchio, levistico e ravanello

"L'ospitalità è una virtù che induce a nutrire e ospitare persone che non hanno bisogno né di essere nutrite ne ospitate"

Ambrose Gwinnett Bierce

San Martino

Dolci *15 €*

Caprino, albicocca, gelato di pan pepato e meringa

Solo agrumi

Sorbetto alla frutta, scaglie di cocco e ananas candito

Millefoglie con diplomatica e concassé di mela

Fondente di cioccolato al the verde e sorbetto di arancio

Vini e Dolci *10 €*

Torcolato 2021
da uve Vespaiola passita e affinata in barrique az. Maculan (Vi)

Picolit 2018
da uva Picolit passita e fermentata in barrique az. Muzic San Floriano del Collio (Go)

Muffa Nobile 2014
da uve Grechetto 50% Sauvignon Blanc 40% e Grecanico 10% az. Palazzone Orvieto (Tr)

Turbè 2014 Passito di Pantelleria
da uve Zibibbo az. Salvatore Murana (Tp)

Marsala Vergine 2010
da uve Grillo "Vino fortificato" az. Florio Marsala (Tp)

Coperto 5€

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.