Percorsi Degustativi

"F.A.O. 37.2.1." ***Il percorso degustativo scelto, viene servito per tutti i commensali del tavolo***

Benvenuti vegetali
Saku di tonno, uva di mare (alga), ibisco, maionese di rafano e estratto di rosa
Canestrelli arrosti, fondente di seppia e topinambur
Gnocchi "Veneziani" e calamaretti
Risotto, ostriche e murici
Seppiolina alla brace, pesto di erbe e lattuga di mare
Coda di rospo laccata al miso e succo d'acero, levistico e ravanello
Pre-dessert
Dolce
Piccola Pasticceria
a persona 100 €

degustazione di 3 vini 25 €
oppure
degustazione di 5 vini 50 €

"Idee in Movimento" ***Il percorso degustativo scelto, viene servito per tutti i commensali del tavolo***

(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 zabaione di senape
Tutta la capasanta
Composta di triglia, ceci, olive e alloro
Cicale di mare, gelato di ostrica e bergamotto
Vellutata di 'Nduja e pastinaca con cozze, cappelunghe, ricci di mare
Coda di rospo laccata al miso di finocchio, levistico e ravanello
Pre-dessert
Dolce
Piccola Pasticceria
a persona 150 €

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

"Ricordi e Origini" ***Il percorso degustativo scelto, viene servito per tutti i commensali del tavolo***

Benvenuti vegetali
Vellutata di lenticchie nere di Sicilia, vitello, erbe e grano saraceno soffiato
Tortelli alla zucca, foie gras e tartufo nero
Il Piccione
Pre-dessert
Cioccolato e arancio
Piccola Pasticceria
a persona 90 €

degustazione di 3 vini 25 €
oppure
degustazione di 5 vini 50 €

“Il tavolo in cantina”

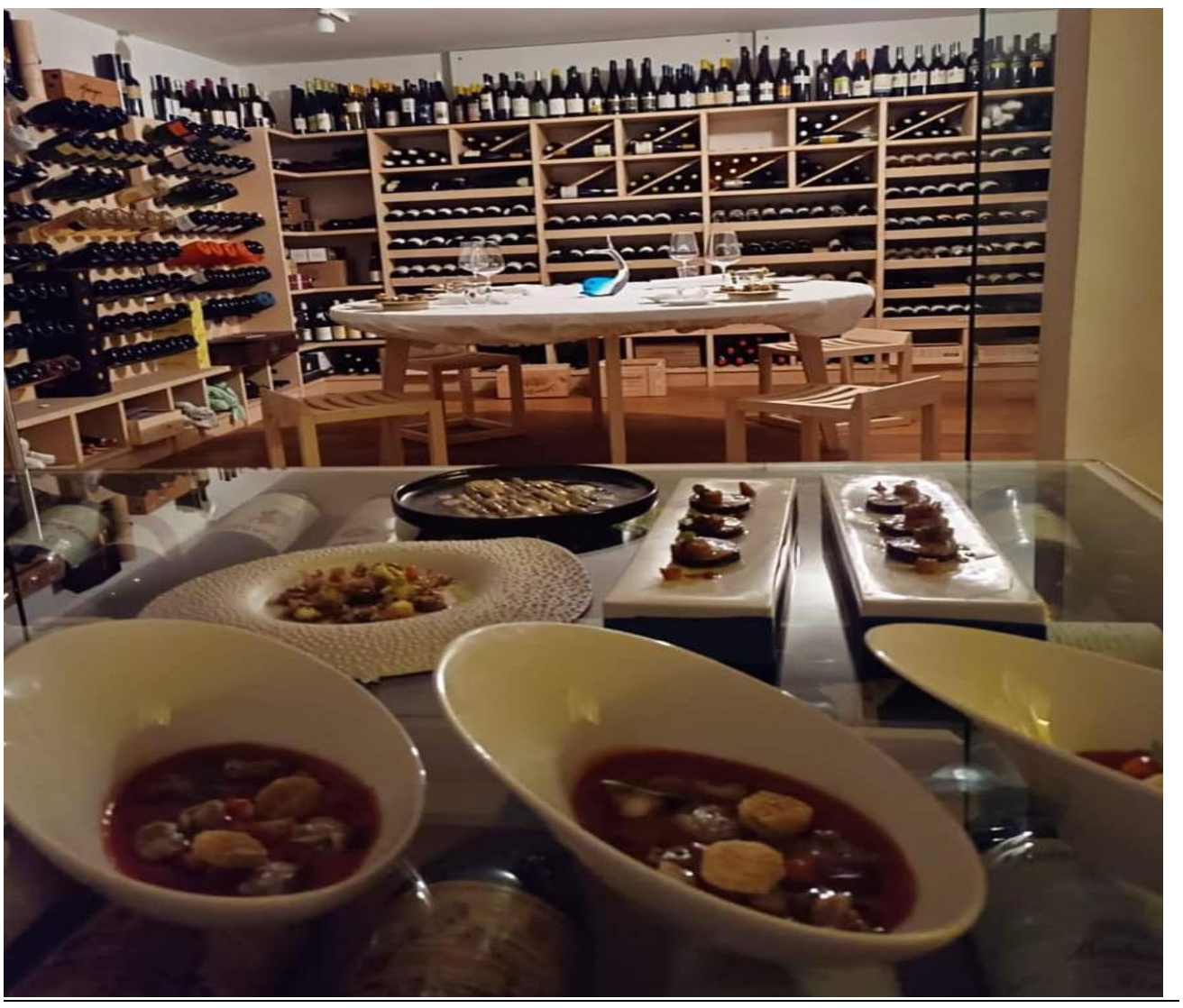
“Cicchetti Contemporanei”

(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,
la prenotazione deve essere annunciata con due giorni di anticipo

Benvenuti vegetali

Gambero rosso, monaka, ortaggi, fiori e frutta
“Lardo”
Saku di tonno, uva di mare (alga), ibisco, maionese di rafano e estratto di rosa
&
Lampuga, sedano rapa, uva di mare e zabaione di senape
Tutta la capasanta
La bruschetta di scampo
&
Composta di triglia, ceci, olive e alloro
Cicale di mare, gelato di ostrica e bergamotto
Vellutata di ‘Nduja e pastinaca con cozze, cappelunghe, ricci di mare
&
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, maionese di rafano e estratto di rosa

Canestrelli arrosti, fondente di seppia e topinambur

Vellutata di lenticchie nere di Sicilia, vitello, erbe e grano saraceno soffiato

Cavolfiore e sugo di ortaggi

Paste *37 €*

Gnocchi "Veneziani" e calamaretti

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

Tortelli alle zucca, foie gras e tartufo nero

Fettucce "Mancini" alle cicorie amare, nocciola

Secondi piatti *40 €*

La Wellington di botanica

Il Piccione

Seppiolina alla brace, pesto di erbe e lattuga di mare

Coda di rospo laccata al miso e succo d'acero, 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

Variazione di mandarino

Sorbetto di frutta della passione e mango, scaglie di cocco e ananas candito

Millefoglie con diplomatica e mela

Cioccolato e arancio

Vini dolci a calice *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.