

“Bacaro”

(solo per l'intero tavolo)

*

Duetto Veneziano

- Sarde in Saor deliscate in cipolla bianca
- Frittella di baccalà mantecato servita con cipolle viola in agrodolce e crema pasticceria affumicata salata

Il Raviolo

Raviolo ripieno accompagnato da una delicata crema allo zafferano con spugna di salicornia, polvere di alloro e croccante di mandorle

Seppioline e Polenta

Frittura di seppioline Scarpetta servite su crema di polenta di Marano al nero e salsa alioli all'alga spirulina

Tiramisù tradizionale

Tiramisù fatto in casa secondo metodo tradizionale Veneto con savoiardi di nostra produzione

*

€ 55,00

per persona, abbinamento vini incluso,
coperto non compreso

“Autumnus”

(solo per l'intero tavolo)

*

Battuta di Fassona

Battuta di Fassona piemontese su crumble alle nocciole e cacao servito con gelato di salsa bernese e fichi mostardati

Pappardelle al Ragù di Cervo

Pappardelle fatte a mano con ragù di cervo e profumi di bosco (mirtilli e ginepro)

Quaglia senza Spiedo

Quaglia di Malo (VI) arrosto e disossata accompagnata da una crema di castagne affumicate, salvia frita e polenta "onta"

Tarte Tatin Veneta

Tarte tatin al radicchio tardivo di Treviso con gelato alle noci e aria di vin brulé

*

€ 55,00

per persona, abbinamento vini incluso,
coperto non compreso

MENÙ À LA CARTE

Antipasti

"Trittico della Laguna"

13

Crema di patate accompagna da seppioline del Mar Adriatico al nero secondo la tradizione

Sarde in Saor deliscate in cipolla bianca

Frittella di baccalà mantecato servita con cipolle viola in agrodolce e crema pasticcera affumicata salata

Battuta di Fassona

12

Battuta di Fassona piemontese su crumble alle nocciole e cacao servito con gelato di salsa bernese e fichi mostardati

Tartare di Tonno Siciliano

14

Tartare di tonno Siciliano lavorata al coltello, servita con veli di mele croccanti, colatura di alici, finocchio di mare e noci

Il Carciofo Fritto

11

Carciofo ripieno, fritto con soffice panko presentato su stracciatella di burrata, menta fresca e salsa teriyaki di nostra produzione

MENÙ À LA CARTE

Primi Piatti

"Il Raviolo in Saor"

13

Raviolo ripieno di sarde in Saor accompagnato da una delicata crema allo zafferano con spugna di salicornia, polvere di alloro e croccante di mandorle

Fagioli e Cozze

13

Crema di fagioli al profumo di timo con cozze, chips di pane soffiato e sentore di Bergamotto

Pappardelle al Ragù di Cervo

14

Pappardelle fatte a mano con ragù di cervo e profumi di bosco (mirtilli e ginepro)

Risotto alla Busara

16

Risotto con carpaccio di scampi crudi, pistacchio e asparagi di mare

Gnocchi di Rapa e Tartufo

13

Gnocchi di rapa rossa serviti con crema di zucca, ricoperti di scaglie di tartufo

Bigoi con l'Arna

11

Bigoli di pasta fresca tradizionale servito con ragù di anatra arrosto e suoi fegatini

MENÙ À LA CARTE

Secondi Piatti

Seppioline e Polenta

16

Frittura di seppioline Scarpetta servite su crema di polenta di Marano al nero e salsa alioli all'alga spirulina

Quaglia senza Spiedo

18

Quaglia di Malo (VI) arrosto e disossata accompagnata da una crema di castagne affumicate, salvia frita e polenta "onta"

Filetto alla Rossini

29

Filetto di manzo scottato, servito con terrina di foie gras di nostra produzione, scaglie di tartufo e millefoglie di patate

Guancia di Vitello

23

Guancia di vitello brasata con funghi chiodini servita su una soffice patata mascè e radicchio Trevigiano in olio cottura

Tagliata di Tonno

18

Tonno rosso di Sicilia scottato proposto in tagliata e servito con rosti di patate al limone e sedano rapa

Costata di Ejendù Bretone

8/hg

Selezione bovina di origine Bretone frollata in casa per almeno 45 giorni, servita con patate al forno e verdure cotte. Estremamente tenera, caratterizzata da gusto raffinato e note dolci (min. 1 kg)

Coperto Euro 3,00

**alimenti che all'origine sono congelati*

Richiedere tabella allergeni al personale di sala

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3