

ANTIPASTI

Cheesecake e Ricciola Tortino a base di formaggio acido, tartare di Ricciola, finocchietto, pistacchio croccante e fruit passion	€ 15
Terrina di Foie Gras Terrina di foie gras servito su pan brioche all'arancio, riduzione di Porto, Rabarbaro in agrodolce e aglio nero	€ 16
La Battuta di Fassona Carne di Fassona Piemontese, servita con una Namelaka al Bleu stagionato in grotta, fichi mostardati e composta di ciliege	€ 14
Semifreddo al pomodoro – <i>Piatto Vegetariano</i> Semifreddo al pomodoro servito su una sablé al basilico, ricotta di capra e gel di Thè Matcha	€ 13
Prosciutto e melone Prosciutto crudo dei Colli Euganei, carpaccio di melone, sorbetto al melone e sfoglia di melone al cardamomo	€ 14
Zuppetta di pesce Zuppetta di pesce con filetto di scorfano scottato, basilico e crostino di pane	€ 13

PRIMI PIATTI

Risotto con Zucchine e Gambero Rosso Risotto con crema di zucchine alla menta, pesto di fiori di zuccina, burrata e gambero rosso crudo	€ 16
Gnocchi di patate e Granciporro Gnocchi di patate al sugo di Granciporro, Rabarbaro, Bisque e crema di pomodorino	€ 13
Spaghettoni alle Vongole e Bottarga (16 min. cottura) Spaghettoni Benedetto Cavalieri con vongole veraci, bottarga di muggine, zest di limone	€ 15
Cappellacci con ripieno di Murice spinoso "Garuosoli" Cappellacci con lumache di mare serviti con Umibudo, lattuga di mare e beurre blanc al pepe rosa	€ 16
Lasagnetta con finferli e porcini - <i>Piatto Vegetariano</i> Lasagnetta ai finferli e porcini con besciamella all'aglio orsino, e Namelaka al Grana Padano	€ 13
Bigoli all'Anitra Bigoli all'anitra cotta in tegame e tagliata al coltello	€ 12

SECONDI PIATTI

Coniglio porchettato e caviale Rollé di coniglio porchettato servito con jus di coniglio e caviale con cipollotto glassato alle mele e crocchetta di patate al cocco	€ 16
Filetto alla "Rossini" e Terrina di Fois gras Tenero filetto di manzo cotto in padella con demi glace, foie gras, tartufo, Pak-Choi e patate arrosto	€ 27
Rollè di Rombo Filetto di rombo con patate croccanti all'acciuga, lattuga di mare, oliva nera in polvere, spuma di kren su crema di pomodorini gialli e rossi	€ 18
Filetto di Ricciola e pesche Filetto di ricciola scottato servito su un carpaccio di pesche e gel di pesca, pepe rosa, gel di colatura di alici e spinacino saltato	€ 16
Agnello confit e spugnole Agnello confit servito con il suo jus, spugnole, cous cous alla curcuma, salsa tzatziki alla menta e friggirelli spadellati	€ 18
Parmigiana V.I.P. - <i>Piatto Vegetariano</i> La nostra rielaborazione della Parmigiana presentata con una Namelaka al Grana, crema di pomodorini, agro alla menta e gel di basilico	€ 15
Costata di Pezzata rossa Costata di pezzata rossa, frollatura di 45 giorni, servita con patate al burro Descrizione: Estremamente tenera, caratterizzata da un gusto raffinato con note dolci (minimo da 1 Kg)	€ 7,5/hg
Fiorentina di Sashi Fiorentina di Sashi, frollatura 60 giorni, con patate al burro Descrizione: Carne molto marezata, da colore rosso scuro e dal sapore intenso (minimo da 1 Kg)	€ 8,5/hg
Cuberoll di Scottona Tenero cuberoll di manzo servito con patate al burro Descrizione: Gusto unico e straordinaria tenerezza	€ 8,0/hg



*alimenti che all'origine potrebbero essere congelati

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

DESSERT

<i>Selezione di formaggi</i> Selezione di formaggi dello chef con le nostre confetture	€ 10
<i>Millefoglie alle fragole</i> Pasta sfoglia, crema chantilly e fragole fresche	€ 6
<i>Delizia al limone</i> Frolla con crema al limone	€ 6
<i>La Rosada</i> Ricotta di capra, essenza di rose e zenzero	€ 6
<i>Tiramisù con Mousse al Cioccolato bianco</i> Savoardi, caffè, mascarpone, tuorlo d'uovo e mousse di cioccolato bianco	€ 5
<i>Carpaccio di ananas</i> Carpaccio di ananas con gel al Maraschino e frutti rossi disidratati	€ 5