

## Menu degustazione

### Visione

Percorso gastronomico a sorpresa  
Il riassunto delle esperienze dei nostri ragazzi in cucina  
Ricerca, materia prima, territorio e fantasia

a briglie sciolte...

### 6 Portate

€ 55

€ 25

DEGUSTAZIONE DI 5 VINI A CALICE

### 9 Portate

€ 75

€ 35

DEGUSTAZIONE DI 7 VINI A CALICE

**AGGIUNTA DEL CAVIALE DEL SILE 15 €/a persona**

**I MENU SONO OBBLIGATORI PER TUTTO IL TAVOLO**

# OSTERIA *V*

2 portate € 38

3 portate € 50

**Coperto € 3, compreso il nostro pane fatto in casa e benvenuto dalla cucina**

## Antipasti

" AMEIURUS MELAS " in due servizi | (1,7,12)

Crudo e cotto di pesce bianco del fiume Sile

GRANSO, MELA & FINOCCHIO | (2,4,13)

Polpa di granchio, insalata di mela verde e finocchio con salsa al riso

SGOMBRO & COLLI EUGANEI | (12,14)

Filetto di sgombro marinato, cipolla, corbezzolo, nespole e giuggiole invecchiate

MANZO & ANGURIA | (3,4,5)

Battuta di manzo locale, anguria, tarassaco e foglia ostrica

## Primi Piatti

RISOTTO BRACE & LIMONE min. 2 persone | (1,2,7)

Mantecato con burro alla brace e limone in diverse consistenze

GNOCCHI & SFILACCI | (1,4,6,7)

Gnocchi di patate e mascarpone, sfilacci di cavallo, fave e piselli

RAVIOLI DI PESCE | (1,2,7,10,11,12,13,14)

Ravioli fatti in casa ripieni di pesce "incoercià" e salsa all'aglio orsino

SPAGHETTO FREDDO | (7,9,12,14)

Spaghetti freddi, pistacchio, erbe amare e bottarga al camino

## Secondi Piatti

### CAVALLO & RENGHA | (1,2,12)

Tagliata di diaframma (Straeca) di cavallo in brodo di aringa, melanzane e sommaco

### QUAGLIA & CAROTE | (1,3,7,9)

Petto e coscia di quaglia e variazioni di carote

### STORIONE & POMODORO | (1,2,8,10,12)

Trancio scottato, pomodoro cuore di bue e verdure di stagione



## Contorni dal Mercato

### CONTORNO di VERDURA | € 5

Caldo o freddo dal mercato



## Dolci

(1,2,4,7,9,11,14)

### CAFFE' GOURMET | € 6

Il caffè espresso accompagnato da una selezione di pasticceria mignon

### MERINGA, POMODORO & MIELE | € 8

Mousse al miele, semifreddo alla panna, croccante al cacao e salsa di pomodoro

### LATTE & PISELLI | € 7

Consistenze di latte e piselli freschi

### FRAGOLE & LIMONE | € 6

Gelato al limone nero, fragole, olive candite e liquirizia

## Elenco ingredienti contenenti allergeni

(allegato || del regolamento Ue n° 1169/2011)

1. Arachidi e derivati
2. sedano e derivati
3. Sesamo e dereivati
4. Soia e derivati
5. Senape
6. Lupini
7. Latte e lattosio
8. Anidride solforosa
9. Frutta a guscio
10. Molluschi
11. Uova-albume-tuorlo
12. Pesce
13. Crostacei
14. Glutine