

## 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 VINI A CALICE

9 Portate € 75

€ 35  
DEGUSTAZIONE DI VINI A CALICE

I MENU SONO DA INTENDERSI 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 & TOPINAMBUR | (2,4,12,13)

Polpa di gransoporo, consistenze di topinambur e polline

GARUSOLI | (2,7,8,10)

Garusoli, crema d'aglio caramellato, olive, insalata, genziana e liquirizia

MAIS & CAVALLO | (1,4,7,11,14)

Sfilacci di cavallo locale, consistenze di mais, erbe di barena e fiori di sambuco

## Primi Piatti

RISOTTO DI GO | min. 2 persone (2,7,12)

Mantecato con baccalà, melograno ed essenza di pino marittimo

SOFFICI DI ZUCCA & MANDORLE | (2,7,9)

Soffici di zucca, mandorle, armelline e parmigiano "Vacche rosse"

TORTELLI AI PORCINI | (2,7,11,14)

Tortelli ripieni ai porcini, brodo di gallina al Koji, perle di parmigiano ed estratto di alloro

FUSILLONI AL RAGU' DI CACCIA | (2,7,14)

Fusilloni con cacciagione di stagione, cavolfiore e limone

## Secondi Piatti

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

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

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

Petto e coscia di quaglia locale 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 | € 9

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

### MAGNUM | € 9

Magnum di cioccolato bianco e sambuco , rosa e biscotto al cardamomo

### FRANGIPANE MANDORLE & FUNGHI | € 9

Frangipane alle mandorle, funghi misti, uva e alkekengi

## Elenco ingredienti contenenti allergeni

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

1. Arachidi e derivati
2. Sedano e derivati
3. Sesamo e derivati
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