

## 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 € 60

€ 25  
DEGUSTAZIONE DI VINI A CALICE

9 Portate € 80

€ 35  
DEGUSTAZIONE DI VINI A CALICE

I MENU SONO DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO

# OSTERIA

2 portate € 40

3 portate € 52

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

## Antipasti

**BRANZINO & CAMOMILLA** | (7,12,14)

Carpaccio di branzino, camomilla, giuggiole, pane, capperi di Monselice e yogurt ai funghi

**GRANSO & TOPINAMBUR** | (2,4,12,13)

Granchio, consistenze di topinambur e polline

**UOVO & SEDANO RAPA** | (1,2,4,7,11,14)

Uovo di fattoria morbido, variazioni di sedano rapa, croccante di pane e levistico

**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

**PICCIONE in LAGUNA** <sup>(11,14)</sup> (Maggiorazione di 10€)  
Piccione, crema di "Masanete" e frutti rossi

**CINGHIALETTO & COLLI EUGANEI** | <sup>(1,3,5,14)</sup>  
Cinghialeto da latte con i suoi contorni di stagione

**STORIONE & CAVOLFIORE** | <sup>(3,9,12,14)</sup>  
Trancio scottato, cavolfiore, alghe e artemisia

**PESCATO DEL GIORNO "INCOERCIA"** | <sup>(1,4,8,10,12)</sup>  
Pescato del giorno, salsa "incoercià" alla chioggiotta, patate e carciofi

## Dolci

<sup>(1,2,4,7,9,11,14)</sup>

**FINE PASTO ALL'ITALIANA** | € 10  
Gelato alla Vecchia romagna, formaggi nostrani, frutta di stagione in osmosi, frutta secca e piccola pasticceria

**PASSEGGIATA A VALNOGAREDO** | € 9  
Panna cotta alla quercia, cioccolato bianco al cipresso e variazioni di olive

**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