

## 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



I piatti che riportano questo simbolo su richiesta del cliente possono essere impreziositi dal Tartufo nero pregiato con una maggiorazione di € 10 .

## Secondi Piatti

### PICCIONE in LAGUNA | (11,14)

Piccione, crema di "Masanete" e frutti rossi



### CINGHIALETTO & COLLI EUGANEI | (1,3,5,14)

Cinghialeto da latte con i suoi contorni di stagione

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

Trancio scottato, pomodoro cuore di bue e okra del Sile

### PESCATO DEL GIORNO "INCOERCIA" | (1,4,8,10,12)

Pescato del giorno, salsa "incoercià" alla chioggiotta, patate e carciofi



## Dolci

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

### FINE PASTO ALL'ITALIANA | € 10

Gelato alla Vecchia romagna, formaggi nostrani, frutta di stagione in osmosi, frutta secca e poccola pasticceria

### 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


I piatti che riportano questo simbolo



su richiesta del cliente possono essere impreziositi dal Tartufo nero pregiato con una maggiorazione di € 10 .

## 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