

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"

FAGIOLI, RADICCHIO & CANOCCHIE | (2,4,11,13,14)

Cannoli di pasta di fagiolo "Verdon" ripieni di kimchi di radicchio, salsa di canocchie al bbq, canocchie e guanciaie

GARGATI Ca. & Pe. | (2,7,11,14)

Gargati trafilati al bronzo, pearà di cappone e olio al lentisco

Secondi Piatti

PICCIONE in LAGUNA | (11,14) (Maggiorazione di 10€)
Piccione, crema di "Masanete" e frutti rossi

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

STORIONE & CAVOLFIORE | (3,9,12,14)
Trancio scottato, cavolfiore, alghe e artemisia

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)

"DOMENEGA" LA NOSTRA FOCACCIA | € 6
Lievitato casereccio di nostra produzione con crema

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