

Visione

UN PERCORSO GASTRONOMICO A SORPRESA TRA PIATTI DELLA CARTA E
INCURSIONI DALLA NOSTRA COLLEZIONE

5 Portate €60

Abbinamento vini €30

8 Portate €80

Abbinamento vini €40

11 Portate €100

Collezione

Melanzana & orzo acerbo
Garusoli, olive & insalata amara
Storione dry aged
Mais in estate
"Bruschi" & friggirelli
Bisi affumicati, mandorle & magnolia
Moscardino 50°C
Merenda Veneta
Porcini, camomilla e fragole
Risotto brace & limone
Risotto erbe, foglie & miele
Ravioli anatra, ciliegie & foglia di fico
Animella, aglio & carciofi
Castraura, prezzemolo & limone
Torcione di banana & Porto
Erbario

OSTERIA V

2 portate € 40

3 portate € 55

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

Antipasti

MELANZANA & ORZO | (11,14)

Melanzana al forno, salsa di orzo acerbo, meringa salata alla melanzane, polvere di foglie di limone ed erbe

MOSCARDINO 50°C | (6,10,11)

Moscardino, fagiolini, salsa verde, salsa ruggine e pralinato di pomodoro

CONIGLIO, COZZE & CURRY VENETO | (1,7,10,11)

Coniglio locale, carote, zucchine, salsa di cozze e kombucha all'olio di zafferano



Primi Piatti

RISOTTO BRACE, LIMONE & BOTTARGA | min. 2 persone (2,7,12)

Risotto mantecato con burro alla brace, consistenze di limone e bottarga

RAVIOLI DI ANATRA | (2,8,11,12,14)

Ravioli d'anatra mantecati al vino rosso, carpaccio d'anatra e ciliegie ghiacciate

CONCHIGLIONI, POMODORO & ANGUILLA | (3,7,12,14)

Conchiglioni freddi, salsa di pomodoro, anguilla affumicata, burrata, saor ed Erba Luigia

Secondi Piatti

GALLO UBRIACO | (2,5,7,14)

Variazioni di pollo adulto ruspante al vino

CAVALLO, ERBE & FOGLIE | (1,2)

5 consistenze di equino selezione "Borgato", erbe e foglie di stagione

BRANZINO DEL SILE | (2,7,12)

Trancio di pescato di fiume, okra e zuppetta di pomodoro e miele



Dolci

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

AFTER 9 | € 9

Mousse al cioccolato, biscotto croccante, gelatina di fiori di mirabolano ed erbe aromatiche

I NOSTRI SORBETTI | € 7

Tris di sorbetti di nostra produzione:

Zucchine, Pesche & Gazpacho, Anguria & Cardamomo

PASSEGGIATA A VALNOGAREDO | € 9

Panna cotta alla corteccia di quercia, cioccolato bianco al cipresso e variazioni di olive

RISI, LATTE & MANDORLE | € 9

Biscotto maddalena, caffè, mandorle e consistenze di latte e riso "Gloria"

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