

# TERRA

## **La tartar di filetto di manzo**

condita con acciughe, capperi, scalogno, tuorlo, prezzemolo, senape, worchester, olio, limone, tabasco, sale, pepe

## **Cardoncello al burro**

salsa verde di prezzemolo e acciuga, fegato grasso ghiacciato

## **Gnocchi di ricotta al burro fuso**

con salvia e Granpennar stagionato

## **Risotto ai funghi porcini**

mantecato con Burro Superiore F.lli Brazzale e pepe nero al mulinello

## **Brasato di manzo al Ripasso della Valpolicella**

con purè di patate al burro di montagna

## **Canederli dolci**

con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato

Euro 70 a persona, bevande escluse  
Abbinamento vini euro 30 a persona

**Questo menu degustazione può essere servito unicamente  
a tutti i commensali del tavolo.**

# LAGUNA

## **Cappasanta gratinata**

con pangrattato, parmigiano, prezzemolo e burro  
servita con salsa del suo corallo al vino bianco

## **Polpo alla piastra**

con crema di patate al limone.  
insalata di pomodori secchi, prezzemolo, sedano, peperone e cipollotto

## **Linguine all'astice**

già completamente spolpato, con sughetto di pomodoro e olio al basilico

## **Bisato**

anguilla fritta con cavolfiore alla brace e salsa alle spezie

## **Sepe col poco**

seppie cotte in umido con polenta morbida

## **Torta della nonna**

crostata di frolla con crema pasticcera alla vaniglia e pinoli

Euro 100 a persona, bevande escluse  
Abbinamento vini euro 40 a persona

**Questo menu degustazione può essere servito unicamente  
a tutti i commensali del tavolo.**