

Mangiare è incorporare un territorio

(Jean Bruhnes)

che siano piatti della tradizione veneta,
nostre personali interpretazioni del territorio,
o prodotti che vengono da lontano,
tutto ciò che vi proponiamo
nasce dalla passione di piccoli produttori artigianali,
dal profondo rispetto per la natura,
e dal nostro amore per la buona cucina

Vuoi assaggiare più piatti ?

quelli contrassegnati con il simbolo ϕ possono essere realizzati in porzione "ridotta"

per partire

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI LOCALI

Euro 25 ϕ

LA CROCIATA ALLA BONACOLSI

Euro 20 ϕ

Salume di alta artigianalità ottenuto dalla pancia di maiale allevato allo stato brado, caratterizzato da una lunga stagionatura in cotenna, avvolto in stecche di legno di pioppo e faggio. Viene servita con focaccia calda e giardiniera di "scarti"

POLPETTE FRITTE CROCCANTI

Euro 15 ϕ

di carne e ricotta di montagna, servite con cipolla in "saor" e fonduta

LA TARTAR DELLA TANA

Euro 25 ϕ

condita con acciughe, capperi, scalogno, tuorlo, prezzemolo, senape, worchester, olio, limone, tabasco, sale, pepe - servita con pane tostato

PEPERON TONNE'

Euro 20 ϕ

peperone alla brace, salsa tonnata, scaglie di Asiago stravecchio, olive, capperi, buccia di limone e basilico

INSALATA DI MARE AL VAPORE

Euro 25

seppie, gamberoni, cozze, vongole, piovra, sarde
cipolla rossa arrosto, pomodoro confit, olive, capperi e basilico

SCAMPI CRUDI CON SUGO DI ARROSTO DI SCAMPI

Euro 45 ϕ

burrata affumicata, porro alla brace e guanciaie tostate

ostriche

TSARSKAYA cal.1

Euro 9 cad

Chiamata anche l'ostrica degli Zar, allevata in Bretagna, è caratterizzata da carne croccante e succosa, dal delicato gusto salmastro e sapidità non eccessiva che contrasta con una decisa dolcezza ed un finale molto lungo.

GILLARDEAU cal.1

Euro 12 cad

Considerata una delle ostriche più pregiate, presenta carne color nocciola, polposa e succulenta. È caratterizzata da una sapidità leggera ed una dolcezza unica nel suo genere, con finale gustativo molto persistente.

BELON du BELON 000

Euro 12 cad

L'ostrica più famosa al mondo, dalla caratteristica madreperla piatta e dal gusto è lievemente salino, amarognolo e tannico dovuto all'affinamento in acque salmastre e ricche di erbe marine dei fiumi della zona di Belon

caviare

ST. JAMES PRUNIER 30g

Euro 150

Caviare da storione siberiano *Acipenser Baerii*, allevato in Francia per 10-12 anni, caratterizzato da grani di medie dimensioni, color antracite, leggermente iodati e dal gusto molto persistente.

FINE IMPERIAL CAVIAR HOUSE 30g

Euro 190

Caviare da storione *Acipenser Baerii*, allevato in Francia per 14-16 anni, caratterizzato da grani di medie dimensioni, color grigio chiaro, leggermente iodati e dal gusto molto persistente.

BELUGA sel. AAA CAVIAR HOUSE 30g

Euro 250

Il caviare più raro e pregiato al mondo, di produzione iraniana, realizzato con storione *Huso Huso* con più di 20 anni di età, caratterizzato da grani molto grossi, dal color grigio pallido, dal gusto marino intenso ma elegante, con note di burro e nocciola

crudi

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO

Euro 9 cad

CARABINEROS

Euro 35 cad

SALMONE SELVAGGIO LEGGERMENTE MARINATO

Euro 25

pasta, riso e zuppa

TAGLIATELLE CON IL RAGU' "ALL'ANTICA"

realizzato con carni miste di cortile, manzo e maiale, viene cotto con vino rosso, poco pomodoro e abbondanti erbe aromatiche selvatiche.

Euro 15 ϕ

TORTELLINI ALLA DOPPIA PANNA

ripieni maiale leggermente affumicato, Asiago stravecchio e tartufo nero. serviti con ragù di funghi porcini e santoreggia.

Euro 22 ϕ

RISOTTO AI FORMAGGI DI MONTAGNA (min. 2 porzioni)

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

Euro 18

FUSILLONE FREDDO, POMODORO E COZZE

con pesto di pomodori dattero, mandorla, basilico, Parmigiano, olive, capperi, lime, cetriolo e cipolla rossa, pepe nero

Euro 20 ϕ

LINGUINE ALL'ASTICE BLU

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

Euro 45 ϕ

carne

BRASATO DI MANZO AL RIPASSO DELLA VALPOLICELLA

con purè di patate al burro di montagna

Euro 22

CORDON BLEAU DI ASIAGO

Lonza di maiale locale ripiena di formaggio Asiago, speck e salvia, panata nel mais, fritta e servita con insalatina al limone

Euro 20

FILETTO ALLA ROSSINI

filetto di manzo al burro, fegato grasso di anatra, jus di manzo e tartufo nero

Euro 70

pesce

BACCALA' E PORRI AL LATTE

con polenta soffiata, capperi, olive, uova di aringa e basilico

Euro 25

FILETTO DI ROMBO AL FORNO

con zucchine in carpione alla menta

Euro 28 ϕ

CAPPESANTE ALLA PIASTRA

fagiolini al salto leggermente piccanti alle mandorle

Euro 35 ϕ

quinto quarto

LA TRIPPA

di vitello cotta al pomodoro, mantecata con formaggio Asiago Stravecchio

Euro 18 ϕ

CERVELLA FRITTE

con insalatina aromatica, crema di patate e salsa verde

Euro 20 ϕ

prace

MAZZANCOLLE

servite con condimento aromatico agli agrumi

Euro 38 ϕ

COSTOLETTE DI CERVO

Euro 28

FILETTO DI MANZO

Euro 28

FIORENTINA di MANZETTA PRUSSIANA

con maturazione dry-age di circa 60 giorni. Il personale vi elencherà le pezzature disponibili

all'etto Euro 7,5

COSTATA o FIORENTINA "PANTANO BLACK"

con maturazione dry-age di circa 90-100 giorni. Il personale vi elencherà le pezzature disponibili

all'etto Euro 12

contorni

INSALATA VERDE / MISTA

Euro 5 / 8

PATATE ARROSTO

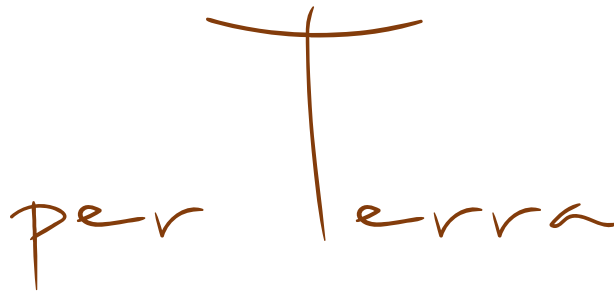
Euro 6

PURE' DI PATATE AL BURRO

Euro 6

VERDURA COTTA

Euro 8



La tartar della casa

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

Peperon tonnè

peperone alla brace, salsa tonnata, scaglie di Asiago stravecchio, olive, capperi, buccia di limone e basilico

Tortellini alla doppia panna

ripieni maiale leggermente affumicato, Asiago stravecchio e tartufo nero. serviti con ragù di funghi porcini e santoreggia.

Risotto ai formaggi di montagna

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

il creme caramel "come lo facevano le nonne

viene preparato con latte di montagna, uova, vaniglia, rum, scorze di agrumi e caramello.

Euro 70 a persona, bevande escluse

Abbinamento vini Euro 30 a persona

**I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI UNICAMENTE UGUALI
A TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO**

in laguna

insalata di mare al vapore

seppie, mazzancolle, cozze, vongole, piovra, cappelonghe, sarde
con cipolla rossa arrosto, pomodoro confit, olive, capperi e salsa al basilico

Scampi crudi con sugo di arrosto di scampi

burrata affumicata, porro alla brace e guanciaie tostato

Linguine all'astice

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

Baccalà e porri al latte

con polenta soffiata, capperi, olive, uova di aringa e basilico

Rombo al forno

con zucchine in carpione alla menta

Gelato al latte di montagna

servito al naturale

Euro 100 a persona, bevande escluse

Abbinamento vini Euro 40 a persona

**I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI UNICAMENTE UGUALI
A TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO**