

Percorsi degustativi

Il Percorso degustativo scelto viene servito per tutti i commensali del tavolo

“Idee in movimento” – Assaggi di vivande composte da **crudità di pesce** con accostamenti e presentazioni fuori da ogni schema, espressione dell'essere di Raffaele, dove fantasia e estetica riassumono il suo “essere cuoco”

I benvenuti dai nostri ragazzi di cucina

“Lardo”

Ceviche di triglia Pak Choi, caviale,

Tutta la capasanta

Gambero rosso, gazpacho verde

Sedano rapa, Gambero rosa, Shiso pinoli, fungo

Cicale di mare, mela, zenzero spina di pesce

Calamaro “Cacciarolo” e carciofo e limone bruciato

Polipetto croccante

Bigoi in salsa... e alici marinate

Ostrica nella botanica

Pre-dessert

Dolce

Piccola Pasticceria – 145 €

(Il percorso Contemporaneo non prevede la degustazione dei vini)

“Adriatico” – E' una raccolta piatti di pesce, che accompagnano il nostro territorio, traslando su un piano differenti preparazioni, personalizzandole e rendendole contemporanee, ove tecnica esperienza e pensiero danno attualità alle vivande

I benvenuti dai nostri ragazzi di cucina

Lardo

Ostrica di Scardovari, zenzero, prezzemolo e clementina in komucha

Per chi non ama l'ostrica il piatto viene sostituito dal - *Cocktail di gambero rosa (2017)*

Mais dolce e scorfano con il suo brodetto

Risotto carciofo alla brace e “Garusoi”

Sogliola al burro di cacao, porro e aneto

Gallinella di mare, broccolo Romano e crema nocciola senapata

Pre-dessert

Dolce

Piccola Pasticceria - 90 €

Degustazione di 3 vini 25 € oppure degustazione di 6 vini 50 €

“Botanica” - La botanica è una materia ampia e multidisciplinare con contributi e approfondimenti nel mondo vegetale tanto amato e ricercato, oggi, in una cucina attuale espressione di cambiamento nel rispetto della natura,

I benvenuti dai nostri ragazzi di cucina

Orto in evoluzione

Asparagi e rafano e topinanbur

Pasta di grano duro, cicorie selvatiche e capperi e limone

Bisi, risi mandorla e cetriolo

Il Croissant di Apium Graveolens (sedano) crema di nocciola

Pre-dessert

Dolce

Piccola Pasticceria - 80 € - Degustazione di 5 vini - 35 €

“Il tavolo in cantina”

Un solo tavolo per un massimo di sei Ospiti,
che potranno accedere ad una proposta eno-gastronomica unica pensata appositamente.

L'accesso avviene attraverso una scala circondata da foglie d'oro,
la prenotazione deve essere anticipata almeno con due giorni di preavviso, la sala è ad uso esclusivo di chi la prenota
Il percorso degustativo “ **Il tavolo in cantina**” verrà servito per tutto il tavolo.

“Cicchetti Contemporanei” in 4 tempi

I nostri benvenuti dai ragazzi di cucina

Scampo e granatina di arancia Sanguinella

“Lardo”

Gambero rosa, cannellini, albicocca, estratto di funghi

La **lisca** di pesce

Ricciola marinata, aspretto di frutta esotica

Capasanta, gelato affumicato e farro

Catalana di **astice** “Contemporanea”

Triglie teriyaki, oliva, yogurt e ceci

Tonno rosso, lemon grass e zenzero

Sgombro avocado, lattuga e liquirizia

Mazzancolle alla bolognese

Ostrica nelle botaniche

Assortimento di dolci

Piccoli pasticcini - 160 €



Menu Gourmet

Antipasti

-    L'orto in evoluzione - 30 €
-   Cocktail di gambero rosa (2017) - 33 €
-   Crudità di Calamaro "Cacciarolo" carciofo e polvere di limone essiccato affumicato - 33 €
-   Carpaccio di manzetta, cetriolo e maionese di pistacchio- 32 €

Paste e minestre

-   Mais dolce e scorfano con il suo brodetto - 32 €
-  Risotto con carciofo alla brace e "Garusoi"- 32 € (minimo per due persone)
- Tortelli di lepre in salmì - 30 €
-   Pasta di grano duro, cicorie selvatiche, capperi e limone- 30 €

Secondi Piatti

-   Il Piccione : il petto, la coscia e l' ala 40 €
-   Sogliola al burro di cacao, porro e aneto - 33 €
- Gallinella di mare, broccolo Romano e crema nocciola senapata - 35 €
-    il croissant di Apium Graveolens - 33 €
-   Animelle, carciofo, anacardi e cavolo viola - 35 €

Le vivande possono subire variazioni, dovute dalla disponibilità di recuperare gli ingredienti freschi al mercato

In caso di allergie, intolleranze o prescrizioni alimentari a carattere religioso, siete pregati di comunicarlo in fase di prenotazione.

In mancanza di alcuna comunicazione anticipata, al momento del servizio NON verrà accettata ed effettuata alcuna variazione al menu.

I piatti contrassegnati con  possono essere degustati da persone intolleranti al glutine

I piatti contrassegnati con  possono essere degustati da persone intolleranti al lattosio

I piatti contrassegnati con  possono essere degustati da persone vegetariane



Presidio Slow Food

Gli alimenti da Noi acquistati freschi per le preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento di temperatura a -20° conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004 - Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che su richiesta verrà fornita dal personale di sala.

Coperto 5 €

Selezione di formaggi

 Presidio Slow Food - **Roccoverano D.O.P. stagionato** az. agr. Stutz Mombaldone (At) Piemonte
Latte crudo si capra a crosta fiorita formaggio molle, dal sapore persistente, ricorda le erbe aromatiche e la mandorla, stagionato minimo 15 giorni

Manigodine” produttore Joseph Paccard a Manigod nella valle di Aravis in Savoia - Francia
Formaggio molle con latte crudo a crosta lavata, latte prodotto da vacche di razza Abondance, Torine, Montbeliarde ,
Dal sapore dolce, di burro, fungo e legno con qualche nota di tostatura, stagiona circa 60 giorni

Speziato al tartufo La Casearia - Camalò (Tv) - Veneto
Latte vaccino pastorizzato, stagiona almeno due mesi sotto una crosta di spezie e presenta pezzi di tartufo all'interno,
dal sapore dolce con sensazioni lattiche non sovrastate dal profumo intenso del tartufo.

Le Gruyère A.O.P. Alpage Selezione Gourmino – produttore Gourmino - Langnau Svizzera
Latte d'alpeggio vaccino crudo, sapido con sentori erbacei, frutta matura e spezie ricorda i profumi dei pascoli,
viene affinato in grotte a 250 metri di profondità per circa 12 mesi, prodotto da maggio a ottobre,

 Presidio Slow Food - **Vezena di Lavarone estate 2023** - Caseificio degli altipiani e del Vezena – Lavarone Trento
Latte vaccino crudo parzialmente scremato, provenienti da vacche di razza Pezzata Rossa e Ner,
dai pascoli di Folgaria, Passo Vezena e Luserna, il sapore è leggermente piccante, saporito e ricco di note aromatiche.
Stagione circa 12 mesi

 Presidio Slow Food **Monte Veronese dall'Evo estate 2023** – la Casara di Roncolato -Roncà – (Vr) Veneto
Latte crudo vaccino d'Alpeggio dei Monti Lessini raccolto da maggio a settembre, dal sapore complesso, sapido, intenso
Ricorda i profumi tipici della malga di montagna dei pascoli, stagiona almeno 12 mesi

Gouda Segnature l'Amouse - Formagerie l'Amuse – Umuliden Olanda
Prodotto da latte vaccino pastorizzato con **caglio vegetale** da vacche di razza Halstein nei pascoli di Noord-Holland sopra Amsterdam
possiede un sapore molto deciso, intenso e persistente con note di burro e umani leggermente untuoso al palato, stagiona 24 mesi

 Presidio Slow Food **Pecorino di Farindola** – Masserie del Parco – Arsitia (Te) Abruzzo
Ottenuo da latte di pecore di razza Pagliarola Appenninica che pascolano nei monti del Gran Sasso,
il sapore e profumo sono considerati molto intensi e selvaggi, muffa, pascoli erbe e profumi di stalla, terra e funghi.
Stagiona almeno 100 giorni

Erborinati

Erborinato - Blu 61 erborinato Affinato dall'azienda La Casearia – Carpenedo (Tv) Veneto
Prodotto con latte di vacca e affinamento in uva passita di Raboso e mirtilli rossi, la sua pasta è cremosa, con venature diffuse di colore blu
dovute all'erborinatura che è peculiare per la sua eleganza ed armonia.

Gratin Bleu – Caseificio Rosso -Pallone (Bi) Piemonte
Formaggio erborinato Prodotto a latte vaccino intero pastorizzato, dal gusto intenso e raffinato,
leggermente sapido, note di frutta secca, cantina e sottobosco. Stagiona 60 giorni

Valdeon I.G.P. - Produttori della Valle del Valdeon nella catena di Picos de Europa - Spagna
Latte vaccino e caprino pastorizzate, avvolte in foglie di acero e castagno, grasso e burroso, possiede un sapore intenso e piccante
con note finali acidule e saline, molto persistente

La degustazione dell'intera selezione con accompagnamento di marmellate e composte – 40 €

Dolci

- ☺🍷 IL Carciofo, caffè e prugna - 13 €
- ☺🍷 Cioccolato cacao e arancio - 13 €
- ☺ Solo Mandarino, semifreddo, buccia leggermene candita, agrume fresco, croccante di nocciola - 13 €
- ☺ Gelato ai capperi, elisir di zibibbo e olio Evo - 13 €
- ☺ Pistacchi, torta la Rouse e gelato, crema di agrume salato - 13 €

Vini dolci al calice

- Torcolato 2021 da uve Vespaioia az. Maculan Breganze (Vi) -10 €
- Vigna del Volta da uve Malvasia di Candia Aromatica (vino non filtrato) az. La Stoppa (Pc) -10 €
- Vin Santo del Chianti Classico 2003 da uve Trebbiano e Malvasia az. Tenuta di Nozzole (Si) -12€
- Turbe 2014 da uve zibibbo az. Salvatore Murana (Tp) -10 €
- Raboso Passito – az. Giorgio Cecchetto (Tv) -10 €

Michela e Raffaele