



Antipasti

*Prosciutto crudo Dop. Montagnana by “Attilio Fontana”
con insalata di funghi silvestri sott'olio*

Secondo tradizione 4,8

Baccalà mantecato con polenta soffiata nera e sarde in saor con maionese di pinoli

Il nostro crudo di mare 2,4,14

(Ostrica acqua di cavolo fermentato e cren, Scampo con insalata di radicchio e mirtili

Carpaccio di gambero rosso cous cous di cavolfiore e crema di rapa rossa

Tartare di cefalo cocco tartufo, Carpaccio di ombrina castagne e zucca)

Come un toast di gamberi al sesamo 1,2,11

*Triangoli di pasta fillo ripieni di gamberetti rosa al sesamo,
radicchio tardivo di Treviso all'aceto, e salse al miele affumicato e habanero rosso*

Folpetti, carciofi e colatura di aringa 4

Folpetti stufati, salsa del loro fegato, carciofo fondente e garum di aringa affumicata

Tortillas di Vitello

*Tortillas di ceci con stinco di vitello selezione Ferrari brasato,
insalata di puntarelle, avocado, salsa di peperoni e lime*

Caglio vegano nel sottobosco 8

*Caglio di mandorla bianca con funghi trifolati,
biscotto morbido al prezzemolo e alioli di aglio nero)*

Allergeni - **Allergens**

Il Personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE 1169/2011)

Our Staff is always available to provide information on the possible presence of allergens (UE 1169/2011)

Primi Piatti

Gnocchi di patate arrostiti 1,3,7,14

con ragù di molluschi alla malamocchina e spuma di Cynar®

Orzotto mantecato alla spirulina e burro di montagna 1,7,14

con capasanta arrostita e cavolo viola fermentato

Fettuccine al cacao DoMori gratinate in salsa “mare e monti “ 1,2,3,7

Salsa di crostacei, funghi, salicornia e Asiago stravecchio 36 mesi

Non è un ramen! 1,3,6

Capelli d'angelo di grano arso, consommé di pollo arrosto,

coscia d'anatra confit, zucca al forno

Tortelli di ribollita toscana 1,3,6,9

Tortelli ripieni con crema di cannellini profumati alla salvia, salsa di cavolo nero e verza

Secondi piatti

Di Mare

Trancio di cefalo “Iotregano” arrosto 4,7

con terrina di porri all'arancia, salsa al burro bianco e olio di alghe

Ombrina glassata con il suo fondo grigliato 4,9

scorzonera al forno e gel di lime bruciato

Frittura di calamari, crostacei e pesce dell'Adriatico 2,4

con verdure in pastella di ceci e salsa agrodolce di pomodoro verde

Di Terra

Wagyu Full Blood Ca'Negra 7

Flap steak al sangue, fondo bruno profumato al timo e cromatismo di broccoli

Carrè di maialino, salsa al latte ed erbe amare 7

Zucca al forno

con fonduta di Morlacco di malga, castagne e perle al tartufo

Allergeni - **Allergens**

Il Personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE 1169/2011)

Our Staff is always available to provide information on the possible presence of allergens (UE 1169/2011)

I Nostri Dolci

*Fichi delle isole, le sue foglie e mandorle 3,7,8,
Sbrisolona di mandorle, sorbetto di fichi, salsa di latte di mandorle e foglie di fico
e caviale di Aceto balsamico di Modena DeNigris*

*Il Tiramisù a modo nostro 3,7
(Banksy tribute)*

*CioccoZucca 7,8
Trancio di tortino al cioccolato fondente senza farina e uova
con cremoso di zucca e gelatina di arancia al gin Mac Guffin alla cannella*

Gelati e sorbetti 3,7

Menu Tradizionale

*Baccalà mantecato secondo tradizione con polenta soffiata nera
e sarde in saor e maionese di pinoli
Gnocchi di patate arrostiti
con ragù di molluschi alla malamocchina e spuma di Cynar
Fritto dell'Adriatico con verdure in pastella di ceci
e salsa agrodolce di pomodoro verde
Sorbetto al Limone Menta e Basilico*

Menu Algiubagio

*Come un toast di gamberi al sesamo in pasta fillo,
radicchio tardivo di Treviso all'aceto e salse al miele affumicato e habanero rosso
Orzotto mantecato alla spirulina e burro di montagna
con capasanta e cavolo viola fermentato
Trancio di lotregano arrosto con terrina di porri e arance,
salsa al burro bianco e olio di alghe
I fichi delle isole e le sue foglie con le mandorle*

Allergeni - **Allergens**

Il Personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE 1169/2011)

Our Staff is always available to provide information on the possible presence of allergens (UE 1169/2011)

ALLERGENI

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Allergeni - *Allergens*

Il Personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE 1169/2011)

Our Staff is always available to provide information on the possible presence of allergens (UE 1169/2011)