

Menu

“Non c'è amore più sincero di quello per il cibo”
cit. George Bernard Shaw

Chef Giacomo Dianin

GENTILE OSPITE,
TI CHIEDIAMO GENTILMENTE DI COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE O
INTOLLERANZE ALIMENTARI
GRAZIE

Degustazione dello chef

Si prega di notare che il menù degustazione è richiesto per tutti gli ospiti del tavolo

SCAMPO PORCUPINE

servito con sale maldon, pepe rosa e zeste di limone ⁽²⁻³⁻⁵⁻¹²⁾



EL TON JOHN

Tonno pinna gialla scottato al sesamo nero, cappuccio marinato,
crema di avocado ed acqua al prezzemolo ⁽⁴⁻¹¹⁻¹²⁾



CACIO PEPE RICCI

Tagliolini di pasta fresca all'uovo al cacio e pepe e ricci di mare
⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾



LA TROTA SALMONATA

al forno con barbabietola scottata e lime, salsa agrodolce al sakè
e cialda croccante di riso basmati ⁽⁴⁻⁵⁻¹²⁾



SORBETTO AL MANDARINO



BROWNIES

mousse al cioccolato, noce pecan, gruè di cacao e salsa d'arancia ⁽¹⁻³⁻⁷⁾



Menù 65,00 a persona

con abbinamento di 4 calici di vino 90,00 a persona

Antipasti

UNCONVENTIONAL EGGS

Uovo di gallina Padovana cotto a bassa temperatura, patate schiacciate, fonduta al formaggio sotto cenere e tartufo nero pregiato ⁽³⁻⁵⁻⁷⁾

20,00



L'ACCIUGHINA

Acciughe del Cantabrico di andata in olio d'oliva, zucca violina marinata, pan brioche e burro salato ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁾

17,00



BATTUTA DI GARRONESE

Terra al cacao salato, radicchio tardivo crudo e crema di caciocavallo ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾

17,00



EL TON "JOHN"

Tonno pinna gialla scottato al sesamo nero, cappuccio marinato, crema di avocado ed acqua al prezzemolo ⁽¹⁻⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴⁾

22,00

Primi Piatti

WAGYU

Tortello di pasta all'uovo ripieno al Wagyu, spuma di sedano rapa,
juice alla barbabietola, cenere di porro ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹²⁾

20,00



IL RISO DELL'OCA

Risotto di Carnaroli "Riserva S. Massimo" con petto d'oca stagionato fumé,
morbido e purea di mela verde ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾

17,00



AMATRICIANA SCOMPOSTA

Pennone "Monograno Felicetti" con salsa di pomodoro piccantino,
cipolla rossa caramellata, guanciale croccante e pecorino ⁽¹⁻⁷⁻¹²⁾

16,00



CACIO PEPE RICCI

Tagliolino di pasta fresca all' uovo al cacio e pepe e ricci di mare ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾

17,00

Secondi Piatti

SPIDER STEAK

Rosetta di maiale Tigrinto alla piastra, con riduzione di Valpolicella, purea di carote e zenzero, scalogno brasato⁽¹²⁾

26,00



L'ARNA

Coscette d'anatra confit con cavoletti di Bruxelles al vapore e crema di patate viola

(5-9-10-12)

24,00



LA TROTA SALMONATA

al forno con rapa rossa scottata e lime, salsa agrodolce al sakè e cialda croccante di riso basmati ⁽⁴⁻⁵⁻¹²⁾

26,00



CODA DI ROSPO

con cips di cavolo nero, ceci in umido leggermente piccanti, guancialetto croccante e cipolla caramellata

(1-2-4-5-9-12)

26,00

Tagli di Carne

RAZZA GARRONESE NOSTRANA

allevamento locale Macelleria Saccardo (PD), magra, morbida e gustosa,
frollatura minima 30 giorni

COSTATA € 9,00 l'etto / FIORENTINA € 10,00 l'etto

e

RAZZA ANGUS IRLANDESE

senz'osso, media marezatura e gusto intenso, frollatura minima 30 giorni

RIB-EYE € 10,00 l'etto

Tenendo conto della disponibilità del mercato, potremmo offrire tagli di carne differenti

Contorni

PATATE ARROSTO 7,00

VERDURA COTTA RIPASSATA 7,00

RADICCHIO AL FORNO 7,00

Selezione di Formaggi

VALTELLINA CASERA DOP

Latte vaccino, stagionato 70 giorni, dolce, floreale con una nota di frutta secca

Latteria di Chiuro – Chiuro – Sondrio



SOTTO CENERE AL TARTUFO

Latte vaccino pastorizzato, formaggio al tartufo trattato in crosta con cenere di faggio. Gusto dolce con sensazioni lattiche al tartufo

Latteria Moro Sergio-Oderzo-Treviso



PECORINO “RISERVA DEL FONDATORE”

Latte ovino pastorizzato, stagionato 8 mesi in grotta. Gusto dolce, con note fruttate e vegetali che riconducono alla mandorla

Caseificio il Fiorino-Roccalbegna-Grosseto



CAPRA TONKA & VERMOUTH

Latte caprino pastorizzato, affinato al vermouth e fava di tonka. Il profumo rimanda a note di miele e vaniglia. Persistenza elegante e speziata.

Latteria Perenzin-San Pietro di Feletto-Treviso



NERO FUME’

Latte vaccino pastorizzato, formaggio erborinato affumicato aromatizzato con tè nero. Al palato sensazioni dolci e affumicate, note di cantina e muffa

Latteria Moro Sergio-Oderzo-Treviso

Viene servito con miele, marmellate e confetture ⁽⁷⁻¹²⁾
25,00

Dessert

PASTIERA RIVISITATA

con crema di grano cotto e arancia, crumble di riso al burro e gelato allo zabaione
(3-7-12) 9,00

TIRAMISU' SCOMPOSTO

frolla classica, salsa al caffè, crema al mascarpone e cacao
(1-3-4-7) 9,00

CREMOSO AL PISTACCHIO

con namelaka al cioccolato bianco e lime, lampone e tuille al cacao
(1-3-7-8) 9,00

BROWNIES

al cioccolato, con noci pecan, gruè di cacao e salsa all'arancia
(1-3-7-8-12) 9,00

I POMI COTTI

mela renetta cotta alla vaniglia, spuma di mandorle e yogurt, terra al cacao⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ 9,00