

*Menu'*

tutto ciò che viene dalla mia cucina..  
è cresciuto nel cuore  
chef Giacomo Dianin

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

# Degustazione della chef

## **SCAMPO PORCUPINE CRUDO**

servito con sale di Maldon ed essenza di limone

(2)



## **CARPACCIO di TONNO PINNA GIALLA**

con terra al sesamo nero e maionese d'ostrica

(1-4-5-12-14)



## **MACCHERONCINI all'UOVO**

con farina integrale di Abano Terme, pesto di broccolo, mandorle e saor di cipolla rossa

(1-3-8-9-12)



## **FILETTO di BRANZINO**

con crema di finocchi, cips di patata dolce e salsa all'agro

(4-5-12)



## **SORBETTO all'ARANCIO**



## **ZUPPETTA di FRUTTA e VERDURA**

arancia, sedano, kiwi, melograno, purea di lampone e crostino tostato ai frutti di bosco

(1-3-7)

Vini esclusi 55,00 a persona

con 2 calici di champagne 75,00

# Antipasti

## OVETTO 65° CROCCANTE

con sformato di erbe e fonduta al morlacco <sup>(1-3-5-7)</sup>

16,00



## GAMBERI ROSSI di MAZZARA del VALLO

Servito tiepido con purea di patate viola, mascarpone salato al limone e cips di riso nero soffiato <sup>(2-4-5-7-12)</sup>

22,00



## il NOSTRO CRUDO di MARE

con Gambero blu della Nuova Caledonia con gelè al passion fruit e microverdure, carpaccio di tonno pinna gialla, terra al sesamo nero e maionese d'ostrica, cuore di capasanta atlantica con caviale di soia e gel di mela verde <sup>(1-2-4-5-11-12-14)</sup>

35,00



## la "TARTARE" di GARRONESE CLASSICA

Condita con tabasco, worcestershire sauce, olive taggiasche, cetriolini, acciughe dell'Adriatico, cipolla caramellata, senape e salsa al tuorlo d'uovo <sup>(1-7-12)</sup>

16,00



## MORTADELLA CLASSICA

Servita con stracciatella e pistacchi tostiti <sup>(1-7)</sup>

16,00



Presidio Slow Food

# Primi Piatti

## **MACCHERONCINI all'UOVO**

con farina integrale di Abano Terme, pesto di broccoletto,  
mandorle tostate e saor di cipolla <sup>(1-3-8-9-12)</sup>

15,00



## **RISOTTO di CARNAROLI RISERVA "SAN MASSIMO"**

mantecato con crema di asparagi verdi, cuore di capasanta oceanica e asparagi bianchi  
spadellati ed aria all'aceto di lampone <sup>(3-4-5-7-9-12-14)</sup>

17,00



## **TORTELLI all'ALGA SPIRULINA**

con ripieno al caprino, purea di cannellini,  
carpaccio di scampi e la sua colatura <sup>(1-2-3-4-5-7-12)</sup>

20,00



## **PACCHERI al BATTUTO di CONIGLIO**

con crema di porro e carletti crudi <sup>(1-9-12)</sup>

16,00



## **SPAGHETTONE alla CARBONARA SCOMPOSTA**

con farine monograno Felicetti, ovetto 65°, guanciale e pecorino <sup>(1-3-7)</sup>

17,00

# Secondi Piatti

## **CALAMARI ARRICCIATI**

con salsa allo Japanese Yuzu, crema di zucchine, cipolla  
caramellata, pomodori semi dry e aneto <sup>(4-5-6-12-14)</sup>

25,00



## **FILETTO di BRANZINO al FORNO**

con crema di finocchi, salsa all'agro e  
cips di patata dolce <sup>(4-5-12)</sup>

26,00



## **I'AGNELLO scottato**

con patata schiacciata alla curcuma e salsa al ribes nero <sup>(5-12)</sup>

27,00



## **SUPREMA di FARAONA**

cotta a bassa temperatura, ripiena di asparagi verdi e  
guanciale con purea di cipolla e vaniglia <sup>(5-12)</sup>

25,00

# Tagli di Carne

## **RAZZA GARRONESE NOSTRANA**

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

COSTATA € 8,00 l'etto / FIORENTINA € 10,00 l'etto

~

## **RAZZA ANGUS IRLANDESE**

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

RIB-EYE € 10,00 l'etto

A seconda della reperibilità sul mercato,  
abbiamo a disposizione ulteriori tagli di carni pregiate

*conforni*

**PATATE ARROSTO 7,00**

**VERDURE di CAMPO RIPASSATE 7,00**

**CIPOLLE BORETANE IN AGRODOLCE 7,00**

**INSALATA MISTA 7,00**

Selezione di

Farmaggi

**STRAVACCO FORMAGGIO MORLACCO STRAVAGANTE**

Latte vaccino crudo, pasta morbida, note lattiche,  
sapide e floreali

*Latteria Ponte Vecchio Treviso*



**ASIAGO d'ALLEVO DOP STRAVECCHIO**

Presidio Slow Food

Latte vaccino crudo, stagionato almeno 19 mesi, sapore ricco e  
complesso, dolce e tendente al piccante. Sentori di nocciola  
tostata e frutta matura, note di profumo alle erbe  
vegetali e muschio

*Malga Verde - Conco Vicenza*



**ROQUEFORT AOC VIEUX BERGER**

Latte ovino crudo intero, classico erborinato francese,  
stagionato in grotta per 3 mesi, sapore intenso con carattere  
muffato e sapido

*Combes Yves Sarl Roquefort France*

Viene servito con miele, marmellate e confetture

16,00

# Selezione di Formaggi italiani

## **VALTELLINA CASERA DOP**

Latte vaccino, stagionato 70 giorni, dolce, floreale con una nota di frutta secca  
*Latteria di Chiuro – Chiuro - Sondrio*



## **SOTTOCENERE al TARTUFO**

Latte vaccino pastorizzato, formaggio al tartufo in crosta di cenere di faggio,  
sensazioni lattiche alternate al tartufo  
*Latteria Moro Sergio - Treviso*



## **PECORINO MASCHIO VOLTERRANO BIO**

Latte ovino crudo, stagionato 8 mesi, gusto dolce e delicato, leggermente piccante,  
aroma di miele e frutta secca, di burro e frutta matura  
*Fattoria Lischeto – Volterra - Pistoia*



## **FORMAGGIO UBRIACO al FIOR d'ARANCIO**

Latte vaccino, erborinato, affinato al vino passito fior d'Arancio DOCG e arancia  
candita, dolce e leggermente sapido, cremoso  
*Latteria Moro Sergio – Oderzo - Treviso*



## **CASTELMAGNO di MONTAGNA DOP STAGIONATO**

Latte vaccino crudo, stagionato 4 mesi, leggermente sapido, spiccate note erbacee e  
leggere note tostate, sensazioni di cantina e sottobosco  
*Caseificio La Meiro - Piemonte*

Viene servito con miele, marmellate e confetture

24,00

# Allergeni

- 1) **Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2) **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3) **Uova** e prodotti a base di uova.
- 4) **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5) **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6) **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7) **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
- 8) **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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 10mg/kg o 10mg/L in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13) **Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14) **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

*(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Acqua San Benedetto 65 cl

€ 3,50

Coperto, pane\* e servizio

€ 4,00

\* *Tutti i panificati sono di nostra produzione, cracker e grissini stirati a mano*



@LOMBRACHECONTA

Menù realizzato in Kurame®, cuoio riciclato di alta qualità e composto da fibre naturali di cuoio, lattice, grassi e prodotti naturali da Itaka Srl. Fogli interni stampati su Fedrigoni Woodstock Betulla, carta riciclata ottenuta con l'80% da fibre di recupero e il 20% di pura cellulosa ECF, certificati FSC®, in assenza di cloro, acidi e metalli pesanti.