

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 ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁾

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 ⁽²⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹²⁾

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 ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴⁾

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 ⁽¹⁻⁷⁻¹²⁾

16,00



MORTADELLA CLASSICA

Servita con stracciatella e pistacchi tostiti ⁽¹⁻⁷⁾

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 ⁽¹⁻³⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁾

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 ⁽³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴⁾

17,00



TORTELLI all'ALGA SPIRULINA

con ripieno al caprino, purea di cannellini,
carpaccio di scampi e la sua colatura ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹²⁾

20,00



PACCHERI al BATTUTO di CONIGLIO

con crema di porro e carletti crudi ⁽¹⁻⁹⁻¹²⁾

16,00



SPAGHETTONE alla CARBONARA SCOMPOSTA

con farine monograno Felicetti, ovetto 65°, guanciale e pecorino ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

17,00

Secondi Piatti

CALAMARI ARRICCIATI

con salsa allo Japanese Yuzu, crema di zucchine, cipolla
caramellata, pomodori semi dry e aneto ⁽⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹²⁻¹⁴⁾

25,00



FILETTO di BRANZINO al FORNO

con crema di finocchi, salsa all'agro e
cips di patata dolce ⁽⁴⁻⁵⁻¹²⁾

26,00



I'AGNELLO scottato

con patata schiacciata alla curcuma e salsa al ribes nero ⁽⁵⁻¹²⁾

27,00



SUPREMA di FARAONA

cotta a bassa temperatura, ripiena di asparagi verdi e
guanciale con purea di cipolla e vaniglia ⁽⁵⁻¹²⁾

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

confermi

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 pre- parati 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 SO₂ 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.