

I MENU DEGUSTAZIONE

STAGIONE

Carne salada con finferli locali marinati alle erbe e crema di rucola all'arancia

Ravioli agli asparagi verdi ^(1,3,7), con uovo sous-vide, grana, burro nocciola e tartufo nero estivo di Acqualagna

Filetto di maialino doppia cottura ^(7,9,12) con purè di patate e spinaci croccanti

TERRITORIO

Uovo sous-vide ^(3,7) in panatura di farina di Storo, su fonduta di Casolet della Val di Rabbi e tartufo nero estivo di Acqualagna

Cajoncìe (3,7,8) (mezzelune di patate) spinaci, ricotta affumicata, burro nocciola, granella di nocciole e tartufo nero estivo di Acqualagna

Coniglio disossato ^(3,7,9,12) alla trentina con soufflé di polenta di Storo e Grana

WILD

Speck di anatra su insalatina di valeriana e clementine dry al balsamico

Tagliatelle casarecce ^(1,3,9,12) al ragù di capriolo, parmigiano di vacca rossa e aria di ginepro

Filetto di cervo bardato con speck ⁽⁹⁾ e cappuccio rosso stufato

Menù Stagione: 55€

Menù Territorio: 55€

Menù Wild: 60€

ANTIPASTI

Crostini con lardo rendenese ^(1,11), miele d'acacia e pepe, 10€

Tortino di melanzana alla parmigiana ⁽⁷⁾, pomodoro fondente e spuma di Grana, 14€

Uovo sous-vide ^(3,7) in panatura di farina di Storo, su fonduta di Casolet della Val di Rabbi e tartufo nero estivo di Acqualagna, 16€

Cappuccino di trota in tazza ^(4,6,7) straccetti di trota salmonata in salsa di soia e cipolla rossa di Cannara, spuma di patate e crunch di trota affumicata, 16€

Carne salada con finferli marinati alle erbe e crema di rucola all'arancia, 18€

Speck di anatra su insalatina di valeriana e clementine dry al balsamico, 16€

PRIMI PIATTI

Tagliatelle casarecce ^(1,3,9,12) al ragù di capriolo, Parmigiano di vacca rossa, aria di ginepro, 22€

Cajoncie ^(3,7,8) (mezzelune di patate) spinaci, ricotta affumicata, burro nocciola, granello di nocciole e tartufo nero estivo di Acqualagna, 22€

Ravioli al nero di seppia ^(1,3,14) con farcia di cozze e fagioli cannellini, crema delicata all'aglio e pomodorini confit, 22€

Ravioli agli asparagi verdi ^(1,3,7), con uovo sous-vide, grana, burro nocciola e tartufo nero estivo di Acqualagna, 22€

SECONDI PIATTI

Trilogia di sarde:⁽⁴⁾ gratinate con pomodoro e capperi, in Saor e tortino di sarde alla siciliana, 24€

Filetto di maialino doppia cottura ^(7,9,12) con purè di patate e spinaci croccanti, 26€

Coniglio disossato ^(3,7,9,12) al forno alla trentina con soufflé di polenta di Storo e Grana, 25€

Supreme di faraona doppia cottura ^(7,9,12) con purea di patate e verdure croccanti, 28€

Filetto di branzino alla livornese ⁽⁴⁾ con pomodoro, olive, capperi, pinoli e profumo d'aglio con patate schiacciate all'olio Evo, 32€

Filetto di cervo bardato con speck ⁽⁹⁾ e cappuccio rosso stufato, 35€

sous-vide oppure CBT: cottura a bassa temperatura

*: in alcuni periodi dell'anno, finite le scorte del fresco o per difficile reperibilità, questi prodotti potrebbero essere surgelati. Tutte le nostre pietanze vengono lavorate dal fresco e, per motivi logistici e per garantire un'alta qualità, vengono abbattute e conservate a bassa temperatura. Per consultare la lista allergeni rivolgersi al personale di servizio.