



INCALMO

Se fossimo sarti, ora stareste provando l'abito cucito su misura per Voi,
se fossimo musicisti, sareste seduti ad ascoltare il nostro pezzo migliore,
ma...

siamo due chef impazienti di farvi degustare
ciò che il cervello, con il cuore e le nostre mani
hanno racchiuso nei vostri piatti.

Francesco Massenz

Leonardo Zanon

IL BOCCIOLO

✓ Esordio

Allergeni [5,7]

✓ Bignè ripieno di rapa rossa e fava di cacao,

brodo di rapa fermentata e aceto balsamico

Allergeni [1,3,7]

✓ Gnocco di ricotta di pecora, ragù di cicerchia e olive

e quinoa croccante

Allergeni [3,7]

✓ Scaloppa di cavolfiore, pompelmo, senape, nocciole,

ruta e pane bruciato

Allergeni [1,7,8,10]

✓ Pan frit, litchi e tardivo di treviso

Allergeni [1,3,7,8]

A persona

_80,00

Abbinamento vini

_60,00

Il Menu degustazione è da intendersi per tutti gli Ospiti del tavolo.

Vi preghiamo di informare il personale di sala di eventuali intolleranze o/e allergie contestualmente all'ordine.

I CLASSICI

✓ Esordio

Allergeni [5,7]

Toast di lingua salmistrata e...salsa verde?

Allergeni [1,3,4,10]

✓ Risotto alla maggiorana, aglio nero e riduzione di peperone rosso

Allergeni [7,9]

Pizzicati Crab'o'nara

Allergeni [1,2,3,7,9]

La "variante brasiliana" *[secondo di carne]*

Allergeni [3,6,7]

oppure

Rombo al beurre blanc e limone *[secondo di pesce]*

Allergeni [3,4,7]

✓ Cioccolato, tabacco e ciliegie

Allergeni [3,7]

A persona

_90,00

Abbinamento vini

_65,00

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

IL BACCELLO

Un percorso di degustazione di 7 portate che, celate alla vista, proprio come un baccello fa con il suo prezioso contenuto, si svelano poco a poco per condurvi attraverso minuziose scelte delle materie prime contaminate dal nostro entusiasmo affinché si possano imprimere nella vostra memoria.

A persona	_100,00
Abbinamento vini	_70,00

Il Menu degustazione è da intendersi per tutti gli Ospiti del tavolo.
Vi preghiamo di informare il personale di sala di eventuali intolleranze o/e allergie contestualmente all'ordine.

PORTE ALLEGATE ALLA CARTA

È possibile ordinare alla carta estrapolando
le portate del Menù Bocciolo e/o Menù Classici.

Due portate a persona	_65
Tre portate a persona	_80
Quattro portate a persona	_95

EXTRA

Acqua	_03
Caffè	_03
Pane extra	_05

DRINK

Calice bollicina	_10 a 18
Calice bianco	_08 a 12
Calice rosso	_08 a 12
After dinner	_06 a 20

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGENI

- [1] Cereali contenenti glutine
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- [2] Crostacei
- [3] Uova
- [4] Pesce
- [5] Arachidi
- [6] Soia
- [7] Latte
- [8] Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- [9] Sedano
- [10] Senape
- [11] Semi di sesamo
- [12] Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- [13] Lupini
- [14] Molluschi

Sotto ogni singolo piatto si trovano i numeri relativi ad ogni allergene presente nella preparazione.

✓ Proposte vegetariane

SOSTENIBILITÀ

Questi menu sono stampati su carta ecologica Favini realizzata con sottoprodotti di lavorazioni agro-industriali che sostituiscono fino al 20% della cellulosa. Le copertine sono state rilegate e stampate a mano.