



La carta delle ostriche secondo disponibilità

al pezzo

Gillardeau - Francia, Marennes Oléron	7
Gigas Sanchez Huitres - Francia, Loupian, Hérault	4
Kys Etoile - Francia, Bretagna, Carnac	6

Gli antipasti

L'uovo 18
in crosta di mais, Asiago, carciofi, tartufo nero

Il carpaccio 20
di Garronese Veneta, funghi cardoncelli, nocciole, salsa bernese

Il coniglio in porchetta 20
cotto a bassa temperatura, porcini, polentina tenera

Il prosciutto veneto DOP 16
riserva 24 mesi "Attilio Fontana" - Montagnana

Il crudo di mare 42
scampi, gamberi rossi e blu, mazzancolla, canocchia, capasanta, carpaccio, tartar di tonno, sepioline

Il calamaro 20
ripieno di gamberi alla mediterranea, crema di zucca, cipolla agrodolce

Il tartufo bianco

Uova all'occhio	30
Tagliolino	35

I primi

Il risotto <i>min. 2 persone</i>	22
zafferano, stinco di vitello arrosto, nocciole tostate	
La tagliatella	20
pasta fresca all'uovo con porcini	
Il raviolo	18
ripieno di cinghiale, crema di provola fumé, mirtilli	
Gli gnocchi	24
cozze e vongole, pecorino, bottarga di Cabras	
Lo spaghetti	25
di Gragnano burro e limone, polvere di acciuga, crudité di gambero rosso	

I secondi

Il fagiano	30
petto c.b.t., composta di mele, gel di merlot, scaloppa di foie gras	
La tartare di manzo	35
alla francese con tuorlo, senape, cipolla, capperi, acciughe	
La pluma	25
tagliata di maiale iberico alla griglia, chutney ai frutti rossi	
Il polpo	25
arrostito, zucca, cavoletti, aglio nero, pastinaca	
Rombo intero al forno <i>allevato</i>	85
per due persone (1000-1200 gr ca.)	
Branzino all'amo <i>pescato</i>	9 etto
secondo disponibilità	



Dalla griglia

Lo Chateaubriand 700 g ca. - Francia - consigliato per 2 72
cuore di filetto di manzo, salsa bernese

La Nera del Baltico 55 gg di frollatura - Polonia

Costata 700 g ca. 6 | etto

Fiorentina 1200 g min. 7 | etto

La Garronese Veneta 40 gg di frollatura - Italia, Veneto

Costata 1000 g ca. - pezzatura variabile 8 | etto

Fiorentina pezzatura variabile 9 | etto

Il Tomahawk Australia

Black Angus 1100 g min. - pezzatura variabile 9 | etto

Wagyu 1100 g min. - pezzatura variabile 14 | etto

Contorni

Patate al forno 5

Verdure alla griglia 5

Bieta cotta 5

Coperto 5

Acqua Panna | San Pellegrino 3,5

Caffè "Gusto Top" Montegrotto Terme 2