



<i>La carta delle ostriche</i> secondo disponibilità	al pezzo
Gillardeau - Francia, Marennes Oléron	7
Gigas Sanchez Huitres - Francia, Loupian, Hérault	4
Kys Etoile - Francia, Bretagna, Carnac	6

## Gli antipasti

<b>L'uovo</b> uovo in crosta di mais, Asiago, carciofi, tartufo nero	18
<b>La battuta</b> battuta di cervo, funghi cardoncelli, salsa bernese, nocciole tostate	20
<b>Il cotechino</b> cotechino artigianale, purè di patate, rafano	16
<b>Il prosciutto veneto DOP</b> riserva 24 mesi "Attilio Fontana" - Montagnana	16
<b>Il crudo di mare</b> scampi, gamberi rossi e blu, mazzancolla, canocchia, capasanta, carpaccio, tartar di tonno, seppioline	42
<b>Il polpo</b> arrostito, zucca delica, cavoletti di Bruxelles, aglio nero, pastinaca	20
<b>Uova all'occhio di bue con tartufo bianchetto</b>	20

## I primi

<b>Il risotto</b> <i>(minimo per due persone)</i>	22
zafferano, stinco di vitello arrosto, nocciole tostate	
<b>I tortelli</b>	20
di barbabietola rossa, burrata affumicata, cime di rapa, tartufo nero pregiato	
<b>La tagliatella</b>	18
pasta fresca all'uovo con ragù di fagiano selvatico	
<b>Gli gnocchi</b>	24
di patate, cozze e vongole, pecorino, bottarga di Cabras	
<b>Lo spaghetti</b>	25
di Gragnano burro e limone, polvere di acciuga, crudité di gambero rosso	
<b>Tartufo bianchetto</b>	25
tagliolini freschi oppure risotto <i>(risotto minimo per due persone)</i>	

## I secondi

<b>L'anitra</b>	30
petto c.b.t., scaloppa di foie gras, confettura di cipolla rossa e fragole	
<b>La tartare di manzo</b>	35
alla francese con 14 ingredienti, servita con pane e burro - <i>preparazione in sala</i>	
<b>La pluma</b>	25
tagliata di maiale iberico alla griglia, chutney ai frutti rossi	
<b>L'orata</b>	25
crema di patate, carciofo, gel al prezzemolo, bisque di gamberi	
<b>Rombo intero al forno</b> - <i>allevato</i>	85
per due persone <i>(1000-1200 gr ca.)</i>	
<b>Branzino all'amo</b> - <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** min. 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

Carciofi al forno 9

Coperto 5

Acqua Panna | San Pellegrino 3,5

Caffè "Gusto Top" Montegrotto Terme 2



## Dessert

Crostatina	10
cremoso e croccante di arachidi, sablée al cacao, salsa al cioccolato	
<i>abbinamento consigliato: Trento doc blanc de blancs Demi-sec - Ferrari</i>	10
Velvet	12
mousse al cioccolato gold, nocciola, biscotto al cacao, croccante alla nocciola, caramello salato	
<i>abbinamento consigliato: Brandy Solera Gran Riserva - Carlos I</i>	8
Sfera	10
mousse al tè matcha e cioccolato bianco, gel al lime	
<i>abbinamento consigliato: Grappa di Gewurztraminer - Marolo</i>	7
Sorbetto al cucchiaio  	8
ai frutti rossi con crumble al caffè e frutti di bosco al naturale	
<i>abbinamento consigliato: Gin tonic Malfy al pompelmo e tonica Tribute</i>	12
Gelato al Pistacchio di Bronte e nocciole sabbiate 	10
<i>abbinamento consigliato: Ben Ryé passito di Pantelleria - Donnafugata</i>	12
Biscotteria secca artigianale	7
zaeti, cantucci, cannella	
<i>abbinamento consigliato: Dindarello 2023 - Maculan</i>	7