



## Gli antipasti

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

**La battuta** 20  
battuta di cervo a coltello, bernese, nocciole, crescione

**Wagyu e capasanta** 26  
Wagyu e capasante scottate, asparagi verdi, jus di vitello al mirin

**Il prosciutto e asparagi bianchi fritti** 16  
Prosciutto Veneto dop riserva 24 mesi "Attilio Fontana" Montagnana

**Il polpo arrostito** 20  
piselli, burrata fumé, bisque di gambero rosso

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

*Selezione di ostriche* secondo disponibilità al pezzo

**Gillardeau** - Francia, Marennes Oléron 7

**Gigas Sanchez Huitres** - Francia, Loupian, Hérault 4

**Rosa del Delta del Po** - Italia 7

## I primi

|  |    |
|--|----|
| <b>La pappardella</b>  | 18 |
| pasta fresca all'uovo con spugnole   |    |
| <b>I rigatoni</b>  | 18 |
| “alla carbonara”, asparagi, pecorino, guanciale  |    |
| <b>Gli gnocchi</b>   | 18 |
| di spinacini e patate, ragù di quaglia, tartufo nero estivo  |    |
| <b>Lo spaghetti</b>  | 25 |
| di Gragnano burro e limone, polvere di acciuga, crudité di gambero rosso                                   |    |
| <b>Il risotto</b>  | 22 |
| minimo per due persone<br>crema di piselli freschi, purea e polvere di cipolla bruciata, aringa affumicata |    |

## 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 - preparazione in sala                    |          |
| <b>La pluma</b>  | 25       |
| tagliata di maiale iberico alla griglia, chutney ai frutti rossi           |          |
| <b>Il rombo</b>  | 30       |
| filetto di rombo alla plancia, patate di montagna, asparagi, spugnole      |          |
| <b>Branzino pescato</b>  | 9   etto |
| secondo disponibilità - pezzatura variabile                                |          |



## Dalla griglia

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

**Mora del Baltico** min. 55 gg di frollatura - Polonia  
**Costata** 700 g ca. 6 | etto  
**Fiorentina** 1200 g min. 7 | etto

**Garronese Veneta** 40 gg di frollatura - Italia, Veneto  
**Costata** 1000 g ca. - pezzatura variabile 8 | etto  
**Fiorentina** pezzatura variabile 9 | etto

**Tomahawk** Australia  
**Black Angus** 1100 g min. - pezzatura variabile 9 | etto  
**Wagyu** 1100 g min. - pezzatura variabile 14 | etto

## Vegetali

**Patate al forno** 5

**Verdure alla griglia** 5

**Rosole ripassate** 5

**Piselli freschi** 7

**Coperto** 5



**Pane a lievito madre porzione extra** 5

**Acqua Panna | San Pellegrino** 3,5

**Caffè "Gusto Top" micro-torrefazione in Montegrotto Terme** 2



## Dessert

|   |    |
|---|----|
| <b>Crostatina</b>   | 12 |
| crema Chantilly e fragoline di bosco  |    |
| <i>abbinamento consigliato: Trento doc blanc de blancs Demi-sec - Ferrari</i>                                     | 10 |
| <b>Velluto</b>  | 12 |
| mousse al cioccolato gold, nocciola, biscotto al cacao,<br>croccante alla nocciola, caramello salato              |    |
| <i>abbinamento consigliato: Brandy Solera Gran Riserva - Carlos I</i>   | 8  |
| <b>Millefoglie</b>  | 10 |
| ganache al cardamomo, caramello al caffè, mango, arachidi   |    |
| <i>abbinamento consigliato: Liquore Caramello Salato - Mantovani</i>  | 7  |
| <b>Eclair</b>   | 10 |
| bignè al cacao, mousse al cioccolato, lampone   |    |
| <i>abbinamento consigliato: Ben Ryé passito di Pantelleria - Donnafugata</i>                                      | 12 |
| <b>Sorbetto al cucchiaino</b>  | 10 |
| ananas, cremino al latte, gel all'amarena, cocco, lime  |    |
| <i>abbinamento consigliato: Gin tonic con Lind &amp; Lime gin e tonica Tribute</i>                                | 12 |
| <b>Gelato al Pistacchio</b>    | 10 |
| di Bronte con nocciole sabbiate   |    |
| <i>abbinamento consigliato: Sauternes 2018 - Barsac Chateau Simon</i>   | 9  |
| <b>Biscotteria secca artigianale</b>  | 7  |
| zaeti, cantucci, cannella   |    |
| <i>abbinamento consigliato: Dindarello 2023 - Maculan</i>   | 7  |