MENU DEGUSTAZIONE
VENETO VIVO

“metti in meso aea toea”
Crocchetta
Gyoza
Tartare e tartufo
Tarte tatin alla zucca

Risotto come una zuppa di cipolle
gratinato e briciole di pane

Faraona in tecia

oppure

Rendena “VRF” in osso con o senza filetto *
allevata a San Pietro in Gu
con allevamento rigenerativo.

accompagnate da purè e fondo d’arrosto

french toast di pandoro caramellato
e gelato al fior di latte

Il menù si intende per l’intero tavolo

€ 55,00 menu completo
***€ 75,00 con Rendena**

Abbinamento di 3 calici 20 euro

ALLA CARTA

PER INIZIARE

Assaggi golosi alla scoperta dei prodotti del territorio

Crocchetta **€ 6,00**
di bigoli filanti all'asiago di Malga Marini 1648 s.l.m.
1, 7, 8

Tartare **€ 15,00**
di rendena "VRF" con crostone di polenta fritta
1, 10

Tarte Tatin alla zucca di Melara **€ 18,00**
cappuccino di morlacco e funghi
1, 3, 6, 7, 11

Gyoza **€ 13,00**
gamberi di laguna, lardo e aioli
1, 2, 6, 7

I PRIMI

Gnocchetto **€ 14,00**
al radicchio di Treviso, salsa all'asiago, Valpolicella
1, 3, 7, 12

Risotto **€ 22,00**
alla zucca di Melara, nocciole, mandarino e salvia
7, 8

Tagliatella **€ 16,00**
ai funghi, alla nostra maniera
1, 3, 6, 7

Bigoli all'anatra **€ 16,00**
Il suo fondo e Grana Padano latteria soc. Gazzo
1, 3, 7, 9

I SECONDI

IL FUOCO DELLE BRONXE

Rendena “VRF” in osso con o senza filetto **€ 8,00 / etto**
Allevata a San Pietro in Gu con allevamento rigenerativo

Costata in osso DRY-AGED di Angus **€ 9,00 / etto**
grande marezzatura, frollata 30 giorni

filetto “VRF” al tartufo **€ 28,00**
nero dei colli Berici, raccolti da Antonio

Cotechino **€ 16,00**
Broccolo fiolaro e rafano
7, 9

Faraona in tecia **€ 18,00**
e carciofo violetto di Sant’Erasmo
7, 9

Spiedo di manzo “VRF” e lardo **€ 20,00**
Maionese al chimichurri e cipollotto
3, 6, 9, 10

DALL’ORTO

dall’orto della Coop. Il Pomodoro di Bolzano Vicentino

Purè di patate di Rotzo e fondo d’arrosto **€ 5,00**
7,9

Fagioli in salsa, ragù di tastasale, acciughe e sedano croccante **€ 6,00**

Ciocchi e patate **€ 8,00**
7

Spiedino di radicchio di Treviso IGP, lardo e senape **€ 8,00**
6, 10

DAL FORNO

Una base croccante e leggera a lievitazione naturale
con mais di Marano presidio Slow Food.
Per esaltare la grande materia prima del Veneto.

Gazzo **€ 9.00**

Sugo di pomodoro, spuma al Grana padano,
pomodorino confit e basilico

Grana Padano della Latteria Soc. di Gazzo, oltre 24 mesi di stagionatura da latte di vacche Rendena e Frisona.

1,7

Asiago di Malga Marini 1648 s.l.m. **€ 12.00**

Zucca di Melara in diverse consistenze,
polvere di salvia

Asiago Dop di Malga Marini, l'autentica espressione dei pascoli alpini da latte crudo lavorato in quota

1, 7

Cipolla in saor e tonnetto locale **€ 14.00**

Insalatina di cipollotto e sesamo

Tonnetto dell'Alto Adriatico, pescato al largo della costa veneziana, in olio e spezie del Brenta

1,4,6,7,11

Porcini e lardo di maiale padano **€ 15.00**

Porcini ripassati in tecia, insalatina di porcini,
erba cipollina

Lardo di maiale padano lavorato a mano secondo antica ricetta, ricco di profumo e morbidezza

1, 7

Culatello di Montagnana **€ 14.00**

Pomodoro, burrata e basilico

Culatello di Montagnana del Prosciuttificio V. Soranzo, 24 mesi di stagionatura ai piedi dei Colli Euganei

1, 7

Tartufo dei Colli Berici **€ 16.00**

tartare "Verderosa Farm", spuma al Grana padano,
croccante alle nocciole

Tartufo dei Colli Berici, raccolto da Antonio, dove la terra dei Colli Berici ne definisce l'intensità aromatica

1,7,8

Radicchio di Treviso IGP e Morlacco del Grappa € 14.00

cotto sui carboni, soppressa veneta e rafano

Radicchio rosso di Treviso IGP, coltivato nel cuore della marca trevigiana, secondo l'antica tecnica di imbramatura e sbiancamento

1,7

Broccolo fiolaro **€ 12.00**

Scottato alla brace, ragu di tastasale e miele del Brenta

Broccolo fiolaro di Creazzo, antico ortaggio della tradizione vicentina dal gusto unico e inconfondibile

1,7