

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Il personale si rende disponibile a rispondere al cliente che potrebbe essere allergico o intollerante ad una o più sostanze e ad indicare le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Per normativa conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezioni VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3°: il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da detta normativa.

La legge ci obbliga a scrivere che, in caso di necessità, possono essere utilizzate materie prime surgelate.

Lista degli allergeni:

1. Cereali, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

**alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine.*

A la carte

Tartare di tonno € 28

maionese d'ostriche, peperone rosso, fagiolini verdi e spugna di datterino

1, 3, 4, 14

Bacalao* in olio cottura € 28

crema di zucchine alla menta, carota affumicata e confettura di cipolla e arancia

4, 12

La battuta € 26

sorana, melanzana in due consistenze, corallo al pomodoro e senape antica

1, 10

Il vitello € 26

rosa di vitello, tonno al fumo di ciliegio, maionese tonnata, arancia e polvere di capperi

3, 4, 9, 12

Tagliolini all'uovo € 24

crema di piselli, petto d'anatra, gel albicocca e chips Montasio

1, 3, 7

Bottoni di branzino € 24

datterino confit in due consistenze, crema di basilico e salicornia

1, 3, 4, 7

Risotto al Prosecco Superiore DOCG € 24

peperone rosso, zuccina gialla e casatella

7, 9, 12

Spaghetti Penelope Cruz € 28

spaghetti al nero, Prosecco DOCG, gamberi rossi* e uova di salmone

1, 2, 4, 7, 12

Rombo alla Clooney € 30

arancia, limone, lampone, salicornia

4, 12

Ricciola € 30

su specchio di rucola, burrata, aglio nero e finferli

4, 7

Filetto San Marco € 30

su giardino d'estate

1, 7, 9, 12

Lingotto di faraona € 30

nuvola di patate, carota affumicata e porcini

7, 9, 12

La nostra selezione di formaggi

7, 8, 12

Caseus 18

Capra Timo Bio

Formaggio che lega i sapori del nord e del sud Italia: latte biologico delle Alpi con il timo più profumato coltivato nel cuore della Sicilia.

Ubrico di Raboso

Latte vaccino. Note fruttate di mora selvatica e marasca. Gusto deciso leggermente piccante.

Piccolo fiore di bufala al tartufo

Formaggio a pasta molle e crosta fiorita fatto con 100% latte di Bufala e farcito con tartufo nero estivo

Caseus 24

Capra Timo Bio

Formaggio che lega i sapori del nord e del sud Italia: latte biologico delle Alpi con il timo più profumato coltivato nel cuore della Sicilia.

Ubrico di Raboso

Latte vaccino. Note fruttate di mora selvatica e marasca. Gusto deciso leggermente piccante.

Piccolo fiore di bufala al tartufo

Formaggio a pasta molle e crosta fiorita fatto con 100% latte di Bufala e farcito con tartufo nero estivo

Blu '61

Latte vaccino. Affinato al Raboso passito e accompagnato da pregiati cranberries in crosta.

San Pietro in cera d'api Bio

Latte vaccino. Il formaggio viene avvolto in crosta dalla cera naturale. Aromi di miele, vaniglia e note tostate.

I formaggi sono abbinati a confetture, miele e pane fatto in casa

1, 8

La Casearia Carpenedo
Latteria Perenzin

Aurum 90 ...dal nostro mare

Amuse-bouches

Pane, grissini e crackers

Focaccia speziata con degustazione di olio

1

Tartare di tonno

maionese d'ostriche, peperone rosso, fagiolini verdi e spugna al datterino

1, 3, 4, 14

Bacalao* in olio cottura

crema di zucchine alla menta, carota affumicata e confettura di cipolla e arancia

4, 12

Bottoni di branzino

datterino confit in due consistenze, crema di basilico e salicornia

1, 3, 4, 7

Ricciola

su specchio di rucola, burrata, aglio nero e finferli

1, 4, 7

Sorbetto alla fragola

crumble salato al cioccolato, gel e spugna alla fragola

1, 3, 7, 8

Ananas e mango

bignè al carbone vegetale, crema all'ananas e sorbetto al mango

1, 3, 7, 8

Il menù è per l'intero tavolo

Aramen 85 ...dalla nostra terra

Amuse-bouches

Pane, grissini e crackers

Focaccia speziata con degustazione di olio

1

La battuta

sorana, melanzana in due consistenze, corallo al pomodoro e senape antica

1, 10

Il vitello

rosa di vitello, tonno al fumo di ciliegio, maionese tonnata, arancia e polvere di capperi

3, 4, 9, 12

Tagliolini all'uovo

crema di piselli, petto d'anatra, gel albicocca e chips Montasio

1, 3, 7

Lingotto di faraona

nuvola di patate, carota affumicata e porcini

7, 9, 12

Gelato pesca e pepe rosa

crumble croccante, gel al Prosecco DOCG e pesca sciropata

1, 3, 7, 12

Albicocca e amarena

muffin allo yogurt e amarena, albicocche all'aneto e gelato allo yogurt

1, 3, 7

Il menù è per l'intero tavolo

Vitis

Alpeadria

€ 30

percorso di 4 calici

Emozioni

€ 40

percorso di 5 calici

Senza Confini

€ 50

percorso di 6 calici

Coperto con i nostri pani e le focacce

€ 5

1