



CHEF TINO VETTORELLO

La Tradizione 80

Le nuvole di polenta
con Prosecco Superiore Conegliano-Valdobbiadene DOCG
5, 12

Selezione di pane, grissini, crackers
Focaccia speziata con degustazione di olio Collalto
1

La Primavera... gli asparagi
asparagi verdi,
uova di quaglia, ricotta di malga
3, 7

Medaglione di anatra
crema di carciofi,
composta di pere e nocciole tostate, rapa rossa
8, 9

Il Risotto
carletti, fiori di zuccina, casatella
7, 9, 12

Lingotto di faraona
salsa peverada, nuvola di patata, piselli, carota affumicata
7, 9, 12

Formaggi
Ubriaco al Prosecco, Capra Bio, Blu '61
7, 12

Tinomisù
pan di spagna al caffè e olio Extra Vergine di oliva, gelato alla ricotta,
crumble salato al cioccolato e salsa mou, caffè e cioccolato
1, 3, 7, 8, 12

Il menù è per l'intero tavolo

Aramen 90

Amuse-bouches

Le golosità

Selezione di pane, grissini, crackers

Focaccia speziata con degustazione di olio Altissimo

1

Battuta di scottona

rapanello, fragole, fagiolini, corallo di senape di Dijon

1, 7, 10

L'uovo dorato

asparago verde, Asiago, agretti, tartufo

1, 3, 5, 7

Cappelletti di corte

peperone giallo, vellutata di ortiche, croccante di Montasio

1, 3, 7, 9

Filetto* di cervo

tartare di melanzana alla menta,

rabarbaro in agrodolce, crumble di lampone

1, 7, 9, 12

Sorbetto ananas e rosa

frolla alla menta, gel al pepe rosa e spugna di fiori

1, 3, 7

Vaniglia e olio Evo

pan brioche alla vaniglia, gelato all'olio Extra Vergine di oliva,

gel di olive nere e scaglie di cioccolato fondente

1, 3, 7

Il menù è per l'intero tavolo

Aurum 100

Amuse-bouches

Le golosità

Selezione di pane, grissini, crackers

Focaccia speziata con degustazione di olio Altissimo

1

Il dolce Branzino in due consistenze

asparago marinato, peperone rosso

4

La sarda in saor

cipolla e pinoli

1, 3, 4, 5

Moro oceanico baccalà*

crema di zucchine, datterino giallo e rosso, polvere di capperi

4, 7, 12

Nel Blu dipinto di Blu

ravioli al granchio Blu*, vongole di Caorle, mela renetta,

carota affumicata, crumble al prezzemolo

1, 2, 3, 7, 9, 12, 14

Ricciola in fiore

crema di stirati, spinacino, tapenade di acciuga, olive e capperi

1, 4, 7, 9, 12

Albicocca

crumble al sesamo bianco, acqua di cocco e croccante di sesamo nero

1, 7, 11

Semifreddo di yogurt e rosmarino

ananas scioppata, spugna salata al rosmarino

3, 7, 8

Il menù è per l'intero tavolo

A la carte

| | | | |
|---|------|---|------|
| La Primavera.. gli asparagi asparagi verdi, uova di quaglia, ricotta di malga 3, 7 | € 24 | Cappelletti di corte peperone giallo, vellutata di ortiche, croccante di Montasio 1, 3, 7, 9 | € 25 |
| Il dolce Branzino in due consistenze asparago marinato, peperone rosso 4 | € 26 | Il nero di Penelope Cruz spaghetti al nero, gamberi rossi*, aria di bisque, uova di salmone 1, 2, 4, 7, 8, 12 | € 28 |
| Battuta di scottona rapanello, fragole, fagiolini, corallo di senape di Dijon 1, 7, 10, | € 26 | Filetto* di cervo tartare di melanzana alla menta, rabarbaro in agrodolce, crumble di lampone 1, 7, 9, 12 | € 32 |
| Moro oceanico baccalà* crema di zucchine, datterino giallo e rosso, polvere di capperi 4, 7, 12 | € 32 | Ricciola in fiore crema di stirati, spinacino, tapenade di acciuga, olive e capperi 1, 4, 7, 9, 12 | € 32 |
| L'uovo dorato asparago verde, Asiago, agretti, caviale di aringa affumicata 1, 3, 4, 5, 7 | € 24 | Lingotto di faraona salsa peverada, nuvola di patata, piselli, carota affumicata 7, 9, 12 | € 30 |
| Risotto di mamma (min. 2 persone) 7, 9, 12 | € 24 | Rombo alla Clooney arancia, limone, salicornia 4, 7, 12 | € 30 |
| Nel Blu dipinto di Blu ravioli al granchio Blu*, vongole di Caorle, mela renetta, carota affumicata, crumble al prezzemolo 1, 2, 3, 7, 9, 12, 14 | € 25 | Coperto con i nostri pani e le focacce 1 | € 5 |

La nostra selezione di formaggi

7, 8, 12

Crasens 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.

Ubriaco 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

Crasens 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.

Ubriaco 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

Crasens 15

Blugins e Gin Sospiri Venezia

Formaggio vaccino dalla pasta compatta ma cremosa, sensazioni di erbe fini aromatiche con profumi eleganti ma un pò alcolici.

Accompagnato da baby gin tonic

Gin che si distingue per la sua sapidità dovuta alla salicornia di sant.erasmo ma con un gusto morbido e vellutato.

7, 12

La Casearia Carpenedo

Vitis

Emozioni Venete

€ 35

percorso di 4 calici

Emozioni dall'Italia

€ 45

percorso di 5 calici

Emozioni senza confini

€ 60

percorso di 6 calici

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.*