



MENU

Antipasti

Il Crudo

Tartare di salmone (3, 4, 6, 10, 11) su insalata di patate viola e miso [Vino cons.: Franciacorta Saten Bersi Serlini]	18,00
Ceviche di pesce spada in coppa (4, 12) cipolla di Tropea, cetrioli, perle di Yuzu, coriandolo [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]	22,00
Scampi crudi (6 pz) (2) accompagnati da salsa di litchi [Vino cons.: Ribolla Gialla Livio Felluga - solo bottiglia]	38,00
Misto di crudi (2, 4, 14) scampi, gamberi rossi di Mazara, salmone, battuta di tonno, capasanta accompagnati da salsa di litchi [Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]	45,00

Il Cotto

Sarde in saor (4) [Vino cons.: Prosecco "Col Vetoraz" Docg Brut]	15,00
Folpetto glassato al Porto rosso (7, 12, 14) su spuma di patate [Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]	16,00
Baccalà club (4, 14) baccalà mantecato con polenta fritta [Vino cons.: Prosecco "Col Vetoraz" Docg Brut]	17,00
Tonno tataki (4, 6, 11) con mayonese alla soia ed edamame [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]	21,00





MENU

I Primi

Gallinella in fumetto agrumato (4, 9) con clementine e timo limone [Vino cons.: Pinot Bianco H. Lun]	17,00
Tagliatella ripiena al branzino e aneto (1, 3, 4, 7, 9) su specchio di carote e zenzero [Vino cons.: Lugana Famiglia Olivini]	21,00
Vermicelli alla Busara di scampi (1, 2, 9) [Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]	17,00
Gnocchetti di patate con polpa di granchio (1, 2, 3, 7, 9, 12) con salvia frita e cardamomo [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]	19,00

I Secondi

Filetto di orata in crosta di patate (4) con zucchine baby grigliate e datterini scottati [Vino cons.: Ribolla Gialla Livio Felluga - solo bottiglia]	19,00
Frittura mista di pesce (2, 4, 14) con polenta variegata [Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia]	21,00
Spiedo di seppioline gratinate (6, 8, 12, 14) con radicchio e noci accompagnato da patate ratte e mayonese al folpo [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]	19,00
Filetto di pescatrice flambato alla grappa (7) su salsa alla salvia, accompagnato da funghi Shitake e carotine saltate allo zenzero [Vino cons.: Pinot Bianco H. Lun]	23,00





MENU

Per chi non mangia pesce...

- Cavolo nero pastellato** (3, 10)  14,00
accompagnato da mayonese al pepe di Sichuan
[Vino cons.: Chianti Classico Vicchiomaggio - solo bottiglia]
- Insalata dell'orto** (12)  16,00
spinacino, finocchi, rapa rossa sott'aceto, lenticchie, mela, carote, olive taggiasche,
semi di zucca
[Vino cons.: Franciacorta Rosè Bersi Serlini]
- Selezione di salumi e formaggi** (7, 10, 12) 22,00
Cecina de Leon, fiocco di culatello, lardo
camembert di bufala, asiago stravecchio e imbriago affinato all'amarone
accompagnato da mostarda di pere e pomodoro
[Vino cons.: Valpolicella Doc "Dal Cero"]
- Carpaccio di Manzo alla Cipriani** (1, 3, 4) 17,00
scottona rossa di razza francese da allevamento "Le Capanne"
accompagnato da salsa "Cipriani"
[Vino cons.: Moro Polo Ca' Lustra Zanovello]





MENU

Crema di sedano rapa e porri (8, 9)  16,00
con nocciole tostate e rosmarino
[Vino cons.: Chardonnay Turetta - **solo bottiglia**]

Bigoli in salsa euganea (1, 3, 7, 8)  17,00
con pesto di noci e ricotta stagionata
[Vino cons.: Valpolicella Doc "Dal Cero"]

Risotto di cime di rapa (7, 9)  18,00
con emulsione di aglio nero e casatella DOP
[Vino cons.: Chardonnay Turetta - **solo bottiglia**]



Filetto di Black Angus alla griglia 25,00
accompagnato da verdure grigliate
[Vino cons.: Langhe Nebbiolo "Ca' del Baio"]

Costoletta di vitello alla milanese (3) 26,00
con rosti di patate
[Vino cons.: Franciacorta Brut "Bersi Serlini"]

Petto d'anatra CBT laccato al miele e clementine 22,00
accompagnato da radicchio tardivo e topinambur al forno
[Vino cons.: Amarone Terre del Dogado - **solo bottiglia**]



Contorni a parte 6,00

Dessert della Villa 10,00
Coperto 3,50





MENU

Elenco degli allergeni alimentari

-  Glutine (1)
-  Crostacei e derivati (2)
-  Uova (3)
-  Pesce e derivati (4)
-  Arachidi e derivati (5)
-  Soia e derivati (6)
-  Latte e derivati (7)
-  Frutta a guscio e derivati (8)
-  Sedano e derivati (9)
-  Senape e derivati (10)
-  Semi di sesamo e derivati (11)
-  Anidride solforosa e solfiti (12)
-  Lupino e derivati (13)
-  Molluschi e derivati (14)

