



Origini

RISTORANTE

Menù degustazione pesce

...Piselli e Capasanta

Lingotto di tonno al profumo di cannella su composto di spinacine

Tataki di polpo cotto in casseruola su cremoso di carote colorate

Soffici malfatti con raguttino di astice di scoglio

Il Tagliolino al rosso di pomodoro su ristretto di zucchine e vongole "Pevarasse" di Caorle

Cubo di scorfano cotto alla plancia, fave e la sua crema

...Noce di rana pescatrice su composto di cicoria cotta a freddo e la sua crema

Prè-Dessert

Il mirtillo selvatico, la gioconda alla menta e il cioccolato bianco

Eur 99,00

Menù degustazione carne

...Piselli e Casatella

Sfera di burrata su cremoso di carote colorate e il suo croccante

Lingotto di manzo al profumo di cannella su composto di spinacine

Calamarati al pesto, carciofi e martignon di vitello

Soffici di patate con raguttino di coda di bue

Lombo di agnello e la sua costa in croccante
di pistacchi su mattonella di melanzane

Petto d'Anatra glassata al miele e arancia composto di verdure verdi

Prè-Dessert

Il mirtillo selvatico, la gioconda alla menta e il cioccolato bianco

Eur 99,00

Menù degustazione pesce

...Piselli e capesante

Lingotto di tonno al profumo di cannella su composto di spinacine

Soffici malfatti con raguttino di astice di scoglio

Cubo di scorfano cotto alla plancia, fave e la sua crema

Prè-Dessert

Il mirtillo selvatico, la gioconda alla menta e il cioccolato bianco

Eur 79,00

Menù degustazione carne

...Piselli e Casatella

Lingotto di manzo al profumo di cannella su composto di spinacine

Soffici di patate con raguttino di coda di bue

Lombo di agnello e la sua costa in croccante
di pistacchi su mattonella di melanzane

Prè-Dessert

Il mirtillo selvatico, la gioconda alla menta e il cioccolato bianco

Eur 79,00