



## Menu Serale

### Antipasti

Ricordo della carne alla griglia: tartare di allevamento biologico Ballardini ( 150 g) con maionese bruciata allo scalogno, crema mela affumicata, pinolo tostato, schiuma di birra e puntarella cruda	18,00 €
Polipo, foie gras, crema di cime di rapa, mostarda di arance	17,40 €
Uovo cotto a bassa temperatura con cavolo nero, salsa all'Asiago stravecchio, clips di pane / e tartufo nero	12,90 € / 14,90 €
Animella in due consistenze, carciofi arrostiti, limone candito e spuma di speck	18,00 €
Capasanta scottata con insalata invernale, melograno, zucca e porro	19,00 €

### Primi piatti

Risotto mantecato alla barbabietola con carpaccio di salmerino marinato ai germogli di pino, Blu di caprino e cialde di rafano	15,90 €
Canederlo di broccolo glassato con brodo all'anice stellato, cannella e geleé di pollo affumicata	10,90 €
Zuppetta di fagioli e pasta stracciata con olio al lardo ed essenza di rosmarino in crosta di pane	12,90 €
Raviolo al pizzico con farina di mais e ripieno di polenta concia, ragù di capriolo e spuma al fieno	15,90 €
Spaghetti mantecati aglio, olio e peperoncino con battuta di gamberi rossi, crema di quark e liquirizia	18,50 €

## Abendkarte

### Antipasti

Tartare von der biologischen Ballardini Zucht ( 150 g) mit verbrannter Schalotten-Mayonese, Creme vom geräuchertem Apfel, geröstete Pinienkerne, Bierschaum und Puntarella-Chicorée
Krake, foie gras, Stängelkohl-Creme und Orangen-Senf
Niedrigtemperaturgegartes Ei mit schwarzem Kohl, Asiago-Käse-Sauce, Brotclips / und Trüffel
Kalbsbries in zweierlei Konsistenzen, geröstete Artischocken, kandierte Zitrone und Speckschaum
Leicht angebratene Jakobsmuscheln mit Wintersalat, Granatapfel, Kürbis und Lauch

### Vorspeisen

Rote Beete-Risotto mit in Kiefertrieben mariniertes Saibling-Carpaccio, dazu Ziegenblaukäse und Meerrettich-Waffel
Glasierter Brokkoliknödel in der Brühe mit Sternanis, Zimt und geräucherte Gelatine vom Huhn
Bohnen-Nudel-Süppchen mit Lardo-Öl und Rosmarinessenz serviert in der Brotkruste
Teigtaschen aus Maismehl gefüllt mit Polenta, Rehragout und Heuschaum
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischote dazu Rote Garnele, Quarkcreme und Lakritze

## Secondi piatti

Pancetta di maialino da latte cotta a bassa temperatura, patata schiacciata affumicata, spuma di rafano fresco, cipolle bianche e rosse glassate	21,00 €
Filetto di manzo cotto nel fieno ed il suo midollo croccante con crema di lenticchie, carciofi arrosto / e tartufo	30,00 € / 35,00 €
Lombo di cervo con amaranto soffiato, crema di mela Red Love, castagne glassate, cavolo rosso marinato e chips di barbabietola	26,50 €
Petto di piccione e paté dei suoi fegatini con chips di mais affumicato, crema di radice di prezzemolo, radicchietto di campo al melograno	28,00 €
Interpretazione del Baccalà alla Vicentina: baccalà in olio cottura con spuma di latte bruciata, roccia di aglio e polenta bianca, chips di Grana Padano e infuso di alloro e prezzemolo	28,00 €
Costata di manzo di allevamento biologico di "Ballardini" frollata 60 giorni al Sale di Cervia con pureè di patate, verdure spadellate e nocchie croccanti ( per due persone, circa 1 kg)	82,00 €

## Hauptgerichte

Bauchspeck vom Milchferkel bei Niedrigtemperatur gegart, dazu geräucherte und gestampfte Kartoffel, Meerrettichschaum glasierte rote und weiße Zwiebel
Im Heu gegartes Rinderfilet, dazu dessen kronkantes Mark, Linsencreme, geröstete Artischocken / und Trüffel
Hirschlende mit Amarant-Popcorn, Creme vom Red Love-Apfel, glasierte Kastanien, marinierter Rotkohl und Rote Beete-Chips
Brust von der Taube und dessen Leberpaté mit Chips aus geräuchertem Mais, Petersilienwurzel-Creme, Granatapfel und Chicoree
Interpretation des Bacclà alla Vicentina: Kabeljau im Öl gekocht mit Schaum aus verbrannter Milch, Knoblauch und weißer Polenta, Parmesan-Chips und Lorbeer-Petersilie-Aufguss
Rumpsteak aus der biologischen "Ballardini"-Zucht, 60 Tage im Cervia-Salz abgehängt, mit Kartoffelpüree, Nüssen und geschwenktem Gemüse ( für 2 Personen, 1 kg )

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. All'occorrenza usiamo anche prodotti surgelati o congelati.

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Bei Bedarf verwenden wir auch tiefgekühlte Produkte.