



## ANTIPASTI

Tartare Aberdeen: Angus battuto al coltello, ricetta Classica <sup>3,10</sup> 14 €  
(cipolla, paprika, cetriolo, capperi, senape, tuorlo crudo e limone)

Selezione di salumi de La Casara con la nostra giardiniera <sup>9</sup> 9 €

Selezione di formaggi de La Casara con mostarde <sup>7,1</sup> 9 €

Piovra croccante, bulgur, pomodorini confit e mentuccia <sup>4,1,14</sup> 14 €

Farinata di ceci con verdure croccanti 11 €

## PRIMI PIATTI

Bigoli di pasta fresca all'uovo con ragù d'anatra della tradizione\* <sup>1,3,6,7,9</sup> 12 €

Maccheroncini di pasta fresca, funghi del sottobosco, spuma di Blu di capra La Casara <sup>1,3,7</sup> 12 €

Tortelli ripieni al Radicchio di Treviso con crema di Parmigiano Reggiano e speck croccante <sup>1,3,7</sup> 13 €

Tagliatelle all'uovo mantecate con Gambero di Mazara del Vallo e pomodorino confit <sup>1,2,3,4</sup> 14 €

Crema di zucca violina, coulis di rapa rossa con crostini al rosmarino 10 €

## SECONDI PIATTI

Filetto di Aberdeen, crostone di pane, riduzione all'Amarone e radicchio rosso di Treviso <sup>12</sup> 20 €

Costolette di agnello ai funghi porcini e frutti di bosco 19 €

Calamari ripieni cotti a bassa temperatura e loro riduzione con crema di patate e polvere di capperi di Pantelleria <sup>4,14</sup> 19 €

Black cod: merluzzo pescato in altura ai finferli in agrodolce <sup>4</sup> 19 €

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da contorni di stagione.

## ALLA GRIGLIA

La pluma di maialino iberico Pata Negra\* 18 €

La tagliata di Angus irlandese 18 €

Il filetto di manzo 20 €

## DRY AGED

COSÌ SI CHIAMA IL PERIODO DI MATURAZIONE DELLA CARNE A SEGUITO DELLA COMUNE FROLLATURA, IN CUI QUESTA ACQUISISCE MAGGIOR TENEREZZA, SAPORE E DIGERIBILITÀ.

SASHI  
FINLANDIA



Costata 8,50€/hg  
Fiorentina 9,50€/hg

Si ottiene soltanto da razze Frisona e Ayrshire nati, allevati e macellati in Finlandia, completamente alimentati ad erba. La marezatura è in genere media, il colore acceso, il gusto sapido.

ABERDEEN ANGUS  
IRLANDA



Costata 7,50€/hg  
Fiorentina 8,50€/hg

Scottona di puro Aberdeen Angus. Animali con meno di 24 mesi, alimentati a erba per 18 mesi, finissaggio a base di *corn fed*. È considerata la razza bovina più pregiata e diffusa al mondo. Gusto delicato e succulento. Profumo molto intenso, erbaceo, con note speziate che si sprigionano in cottura.

CORTE SCALIGERA  
FILIERA VENETA



Costata 6,50 €/hg  
Fiorentina 7,50 €/hg

L'allevamento italiano Corte Scaligera alleva esclusivamente Scottona, di razza Limousine, considerata tra le più pregiate, e ha scelto di limitare la capacità produttiva a circa 1.000 posti, in modo da garantire agli animali ampi spazi e un maggiore benessere. L'alimentazione dei capi, in buona parte prodotta direttamente dall'azienda, è prevalentemente a base di mais, soia e frumento. Ottimo profumo, morbidezza e succosità.

Insalata mista 4 €

Contorni di stagione 5 €

Acqua minerale 3 €

Coperto 2,50 €

Le portate contrassegnate con \* possono essere preparate con materie prime congelate o surgelate da origine. Gli alimenti e bevande somministrati possono contenere ingredienti o prodotti che provocano allergie o intolleranze. 1 - Cereali contenenti glutine e derivati (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei 3 - Uova e prodotti a base di uova 4 - Pesce e prodotti a base di pesce 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi 6 - Soia e prodotti a base di soia 7 - Latte e prodotti a base di latte 8 - Frutta a guscio e loro prodotti (Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9 - Sedano e prodotti a base di sedano 10 - Senape e prodotti a base di senape 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg 13 - Lupini e prodotti a base di lupini 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi