

Menù Degustazione

"La Crosera"

Asparago & Caviale

Cuore di vitello

Riso, Ostrica e erbe spontanee delle Grave

Pappardella al lievito madre mantecata al granciporro, zenzero e polvere di porro
bruciato

Lumache cotte in "in tecia", spugnole e spuma all'aglio orsino

A N A T R A

???
(sorpresa)

85

abbinamento vino
30



1922

RISTORANTE
CIANO DEL MONTELLO

Dalla Carta *,,,cosa scegli?*

Asparago & Caviale

3, 4, 7, 12,

35

Lumache cotte "in tecia", spugnole e spuma all'aglio orsino

1, 3, 5, 7, 8, 9, 12

15

Spiedino di cuore di vitello, grigliato, glassato alla 'nduja e insalatina di erbe spontanee
al Nori-lime

1, 3, 5, 6, 8, 9, 11, 12

15

L' Uovo, cotto poche, spuma di asparagi bianchi gratinati, asparago bianco fermentato,
salsa al miso chiaro

1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12

16

Spaghetto freddo selezione "Pietro Massi", seppia marinata, limone,
bottarga di MugGINE e sugo d'arrosto.

1, 3, 4, 6, 12

19

Gnocco di ortiche, ripieno morbido di formaggio Piave DOP Stravecchio, dressing
alle acciughe.

1, 3, 7, 8, 9

16



Riso, Ostrica e erbe spontanee delle Grave

1, 7, 9, 12, 14

21

Pappardella al lievito madre mantecata al Granciporro, zenzero e polvere di porro
bruciato

1, 2, 3, 4, 7, 9, 12

17

Quello che "Noal ci da"
macelleria Noal

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

25/35

Pescato, ..Omakase

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

19 / 30

A N A T R A

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

35

Selezione di Formaggi

7

15



Coperto 5 €

Allergeni:

1. Cereali, contenenti Glutine
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