

Menù Degustazione

"La Crosera"

Panino pan brioche, stracotto di lingua, maionese al rafano e radicchio di campo

Uovo fritto, spuma di cavolfiore gratinato, salsa al miso chiaro
e katsoubushi (tonno essiccato).

Risotto mantecato al burro acido, salsa ai ricci di mare,
crudo di capriolo e olio al finocchietto

Raviolo di pasta frescaomakase

Trippe cotte in bianco, mantecate con burro alle erbe e parmigiano, polvere di lime
fermentato

A N A T R A

??

Il menu degustazione è disponibile solo per tutto il tavolo

80€ esclusi vini
30€ abbinamento vino



1922

RISTORANTE
CIANO DEL MONTELLO

Dalla Carta *...cosa scegli?*

Trippe cotte in bianco, mantecate con burro alle erbe e parmigiano, polvere di lime fermentato
2. 4 6. 7. 9. 12.
16

Uovo fritto, spuma di cavolfiore gratinato, salsa al miso chiaro e katsoubushi (tonno essiccato).
1. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 12
16

Battuta di scaligera, pane sfogliato Indonesiano
1. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 12
17

Panino pan brioche, stracotto di lingua, maionese al rafano e radicchio di campo
1. 3. 5. 6. 7. 8.
16

Spaghetto freddo selezione "Pietro Massi", seppia marinata, limone, bottarga di Muggine e sugo d'arrosto.
1. 3. 4. 6. 12
19



Gnocco di patate del Montello, ripieno morbido di padano riserva, trota marinata e
morchella

1, 3, 7
19

Risotto mantecato al burro acido, salsa ai ricci di mare,
crudo di capriolo e olio finocchietto

1, 3, 4, 6, 7, 9, 12, 14
23

Raviolo di pasta frescaomakase

1, 3, 4, 12
16-21

Quello che "Noal ci da"
macelleria Noal

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
20-30

Salmerino cotta al rosa , rafano e cardoncello

2, 6, 7, 10, 12.
25

A N A T R A

1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.
30

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