

Menù Degustazione

"La Crosera"

Panino pan brioche, stracotto di lingua, maionese al lampone 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 finocchietto

Raviolo di pasta frescaomakase

Spuma di patate al rafano, scampo crudo, nervetti all'acciuga e puntarelle

CAPRIOLO

??

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?

Spuma di patate al rafano, scampo crudo, nervetti all'acciuga e puntarelle

2. 4 6. 7. 9. 12.

21

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 lampone e radicchio di campo

1. 3. 5. 6. 7. 8.

17

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

1. 3. 4. 6. 12

19



1922

RISTORANTE
CIANO DEL MONTELLO

Gnocco di zucca, ripieno morbido di ricotta affumicata
...e tutti i suoi elementi

1, 3, 7

17

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

Quello che "Noal ci da"
macelleria Noal

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

20-30

Ricciola cotta al rosa, salsa 'nduja e insalata cotta e cruda

2, 6, 7, 10, 12.

19

CAPRIOLO

1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.

35



Coperto 4 €

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