

Antipasti

La carne cruda del di	15
battuta, tartare e carpaccio (aggiunta 5g tartufo nero 10€)	
Corte	15
misto di cicchetti interpretati da Pietro	
Col cuore	13
prosciutto di cuore, radicchio, Recioto e mandorle	
Gratin	15
zucca, brie e uovo morbido (aggiunta 3g tartufo nero 6€)	
Moi veneziani	17
merluzzetti fritti con erbe, maionese al cardamomo e bottarga	
Granchio blu	18
topinambur, girasole e cavolo nero	

Primi

Ravioli	16
porcini, mosto d'uva e Blu di grotta	
Cacio e pepe al camino	12
con guanciale affumicato (aggiunta 5g tartufo nero 10€)	
Linguine	16
gò di laguna, tagete e pan fritto	
Risone	15
zucca, fieno, camomilla e faraona (minimo per due persone)	
Pasta e fagioli	16
garusoli e curry di corte	
Gnocchi di patate americane	16
ripieni di Monte Veronese, sedano rapa e aceto di more	

Secondi

Selezione Wagyu	
costata Wagyu italiano Ca' Negra incrocio	all'etto 10
costata Wagyu italiano Ca' Negra full blood	all'etto 17
bistecca Wagyu giapponese Tajima (marezzatura A5)	all'etto 30
carpaccio nel sasso: fettine di Wagyu Ca' Negra (250g) da scottare nel sasso del Piave caldo	
Consigliato come antipasto per due persone	60
Costata	all'etto 6,5 / 9
selezione Due Pioppi (Angus)	all'etto 6,5
selezione Damini (Limousine)	all'etto 10
selezione Spagnola (Rubia Gallega)	all'etto 9
Fiorentina	all'etto 7 / 8
selezione Due Pioppi (Angus)	all'etto 7,5
Tagliata del bechèr	22
Bisato sull'ara	24
alloro, polenta e insalatina del contadino all'aceto	
Rombo	24
verze, sambuco e broeto	
Pernice	24
pastinaca, scorzonera e cacao	
Contorni dei contadini	8
dai nostri orti, Cavallino e sant'Erasmo	
Coperto e pane	3,5
cotto in forno a legna con impasto di semola Senatore Cappelli e lievito madre	

Le informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono consultabili nel menu dedicato

Alcuni prodotti sono stati surgelati e decongelati rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 853/2004 per garantirne la massima salubrità

