

OSTERIA  **DEL GUÀ**

Osteria del Guà si affaccia sul parco di *Villa Pisani Bonetti*, progettata dall'architetto *Andrea Palladio* nell'anno 1541, oggi Bene UNESCO Patrimonio dell'Umanità.

Una cucina sincera, che parte dalla tradizione della nostra regione e viaggia in Italia con l'obiettivo di regalare a tutti un momento di piacere.

Benvenuti da Osteria del Guà!

————— MENU' DEGUSTAZIONE —————

·70·

Gambero su **P**ietra

Renoir

Anguilla laccata, estratto di prezzemolo, salsa d'ostric**A**, garusoli e broccoletti selvatici

Origini

Culurgiones come un cappe**LL**etto, sals**A** d'arrosto, crema **D**i parmigiano e aceto balsamico

Libidine

Filetto alla Ross**I**ni

Pre-Dessert

Granita al Moscow Mule

Newton

Sfoglia di mela al caramello, sorbetto al rosmarin**O** e sablè breton

————— MENU' DEGUSTAZIONE —————

·65·

Tre portate più dessert a discrezione dello chef

Il menù degustazione potrà essere scelto, solo se per tutti i commensali del tavolo.

Nel caso vi fossero eventuali problematiche riguardanti allergie o intolleranze, vi preghiamo di farlo presente in fase di ordinazione.

ANTIPASTI

Ovi e sparasi:

asparagi verdi e bianchi, spuma di provola leggermente affumicata, uovo fritto e lardo di patanegra
·16·

Rosa di ricciola, daikon, acqua di pomodoro, ibisco e kefir
·22·

Tartare di manzo e scampo, caviale e salsa olandese
·24·

Polpo allo spiedo, cremoso di arachidi e cocco, sedano, cetriolo, friggittello e coriandolo
·18·

PRIMI PIATTI

Riso sul pesce: (min 2 porz.)
risotto all'alga dolce, carpaccio di capasanta, salicornia, schie e sarde affumicate
·18·

Spaghettono al riccio di mare, cardamomo nero, gambero rosso e gel di crescita
·22·

Raviolo di patata, salvia, lepre e il suo fondo
·18·

Tajarin di riso, cotto in estratto di piccione, aceto di Reims, sesamo e liquirizia
·24·

SECONDI PIATTI

Welling-Ton:

filetto di tonno alla Wellington, senape selvatica, pomelo e il suo intingolo allo yuzu
·24·

Suprema di faraona, farcia di tartufo nero, salsa allo sherry, aspic di spugnole, fave, piselli e mela cotogna
·26·

Mosaico di baccalà alla vicentina 2022
·28·

Costoletta di vitello alla milanese, spinaci e parmigiano, jus all'albicocca e pepe rosa
·28·

Aragostella frita alla catalana
·33·