

**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.**

*La nostra Osteria propone una cucina basata sul gusto, sulla qualità dell'ingrediente e  
sull'emozione che soltanto un piatto ben eseguito sa suscitare.  
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 —————

·75·

Car**P**accio di seppia, lattuga di mare, olio al b**A**silico, quinoa soffiata e il suo nero

Veneziana al vapore, insa**L**atina di grancevo**L**a, estratto d'ostrica ,caviale e yogurt

Pasta e fagioli in versione contemporane**A**

La sarda in saor **D**iventa un risotto

Piccione dal petto alla coscia, sandwich d**I** foie gras, tamarindo, bieta, osmosi di pera e salsa alle more

Anguria sweet and sour origan**O** e angostura

Che buono il Bellini !

————— 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* —————

***L'Uovo nell'Uovo***

Tuorlo confit, spuma d'albume all'asiago, petto d'anara leggermente affumicato, mais e i suoi germogli  
·16·

***Green Theory***

Pensando ad una Tarte Tatin di pomodorini e cipollotto con sorbetto al basilico  
·16·

Ricciola marinata in acqua di mare, pesto leggero di rucola, friggittello, gelatina di pomodoro verde e tropea  
·20·

Tartare di manzo e scampi, banana bruciata, kiwi e oxalis  
·24·

Polpo fritto, chutney di albicocca, rafano e spinacino  
·18·

————— *PRIMI PIATTI* —————

***Riso sul pesce*** (min 2 porz.)

Risotto al traminer, gambero rosso, rosa, di fiume e limone alla marocchina, salicornia e stracchino  
·18·

***Spaghettono sottomarino***

Verbena, plancton, erba cola, estratto di canoce, ostrica Clò cotta e cruda  
·20·

***Cacciando***

Bottoni di fagianella, saba, cremoso di funghi estivi, latte di mandorle e alloro  
·18·

Raviolo d'astice alla catalana, i suoi condimenti, colori e sapori  
·22·

————— *SECONDI PIATTI* —————

***Triglia in fiore***

Triglia da scoglio, cozze, vongole, zafferano, zucchini marinate al cedro con salsa tra Marsiglia e Venezia  
·25·

***Vitello tonnato 2022***

Filetto di vitello al punto, croccante d'acciuga, salsa tonnata e giardiniera moderna  
·28·

***Tra Medio Oriente e Sud America***

Controfiletto di agnello, la sua salsa, flan di porro alla noce moscata, melanzana e sesamo  
·28·

Costoletta di rombo chiodato, limone, salvia, indivia, foglia di cappero e wasabi  
·26·