

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.*

————— PIETRO DELLA GONDOLA —————

·65·

Espressione di un bollito, **P**earà, kren e salsa verde

Riso rosa Verelè, **A**marone e Monte Veronese

Guancia di manzo brasata, barbabietto**L**a e zucca marinata

La classica torta Macafame, servita tiepida con gel**L**ato al Malaga

————— M.A.N.A.B.E.L. —————

·85·

Anguilla al BBQ, carciofo allo zenzero e sentori d'Oriente

Coda di bue cotta lentamente e poi frita, caramello di mela, castagna e cima di rapa

Tortello di zucca, tartare **D**i scampo d'Istria, pepe Sancho e tè Lapsang Souchon

La sarda in saor diventa un risotto

Piccione dal petto alla coscia, jus alla pera, verza stufata, bon bon di fo**I**e gras e nocciole

Mango, passion fruit, lemongrass

Cioccolato tiepido, quinoa soffiata, melassa di topinambur, caffè e caramell**O**

*Il menù degustazione potrà essere scelto, solo se per tutti i commensali del tavolo.
Nel caso di problematiche riguardanti allergie o intolleranze,
vi preghiamo di farlo presente in fase di ordinazione.*

————— *ANTIPASTI* —————

Tra il Po e la Lessinia

Tartare di cervo, ostrica del delta, miele al timo, curry verde, emulsione di peperone crusco e scalogno
·22·

Dal bosco al cortile

Tartufo nero, ragù di funghi, spuma di Taleggio e tuorlo confit
·18·

Lampuga nè cotta nè cruda, mazzancolle, mandorle, garum di scoglio, finger lime, cime di rapa e pompelmo
·20·

Animella ai carboni, cavolfiore in tre consistenze, basilico rosso e noce moscata
·20·

Polpo fritto, dolceforte di prugna, aglio nero e insalatina di alghe marine
·18·

————— *PRIMI PIATTI* —————

Riso sul pesce (min 2 porz.)

Capasanta, astice, limone di mare, aringa, salicornia, muschio stellato e finocchio di mare acidulo
·18·

Bang

Spaghettoni monograno Felicetti, jus di alette di pollo in cottura, frutti rossi, oxalis ed anguilla affumicata
·16·

Raviolo d'anara, il suo petto al BBQ, cavoletti, foie gras, maggiorana e gel di mandarino tostato
·22·

Gnocco di patate, ripieno d'ortica e gratinato, riccio di mare, fondo di canoce e ragù di coniglio
·18·

————— *SECONDI PIATTI* —————

Ho affogato il pesce

Baccalà nero d'Alaska, cotto nelle foglie di macis, tosazu, levistico, agrodolce di radicchio, ribes e nocciole
·28·

Storione a colori, caviale, broccolo selvatico, yogurt, cocco, olive, coriandolo ed estratto di gambero rosso
·26·

Guancia di manzo brasata, barbabietola e zucca marinata, ras el hanout e gelatina al Disaronno
·20·

Wagyu A5, scorzonera, composta di sedano rapa, yuzu-kosho e funghi porcini cotti al forno
·48·

Pancia di maialino glassata alla Lucky Brews, latticello, crescione di ruscello, nasturzio e jus al finocchietto
·24·