

# 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.

## — ANTIPASTI —

Bollito tutto in uno, pearà, kren e salsa verde	20
Salmerino a colori, fagiolo di Lamon, curry verde e biette	18
Mosaico di sgombro marinato, camomilla, rape acidule e olio all'erba cipollina	21
Bombolone quasi alla Rossini, tartare di manzo, foie gras, tartufo e lattuga al bbq	22

## — PRIMI —

Tortello di zucca gratinato, zabaione al Parmigiano, salvia e lardo di Colonnata	18
Risotto sul pesce... di lago, cavolo nero, sesamo e ceci <i>(min. per 2)</i>	22
Fettuccine, ragù di mazzancolle, salsa alle foglie di broccolo, bottarga e limone	20
Guancia brasata in un agnolotto, sugo d'arrosto, profumo d'arancia e polenta spumosa	18

## — SECONDI —

Il pollo della domenica: suprema farcita, salsa di una volta e millefoglie di patate	26
Costoletta di maialino, funghi & funghi e semi di senape gialla del Mediterraneo	30
Baccalà in due servizi, rucola, finocchi e panna cotta di verza	25
Ricciola in "cassopipa" di canoce, limone, porro e prezzemolo	34

## — DESSERT —

Cioccolato, vermouth e castagne	14
Zucca, mandorla e amaretto	14
Latte e biscotti	14
A.C.E.	14

# OSTERIA DEL GUÀ

Manabel è un acronimo, un progetto corale, un menu inclusivo che va oltre la sua semplice essenza, per divenire concetto, filosofia di una cucina dove tutti vengono coinvolti e dove tutti partecipano.

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

————— M. A. N. A. B. E. L. —————

•110•

Il benvenuto

Bollito tutto in uno, kren, pearà e salsa verde

Mosaico di Sgombro marinato, camomilla, rape acidule e olio all'erba cipollina

Tagliatella ripiena di funghi, doppia panna e ragù di cervo dell'appennino emiliano

Tortello di zucca gratinato, zabaione di Parmigiano, salvia e lardo di Colonnata

Costina di manzo cotta lentamente, purea di sedano rapa e fondo bruno

Latte e biscotti

A.C.E

Una dolce conclusione

————— ABBINAMENTO —————

Non solo vino 6 proposte - 55

Vino e ancora vino 4 proposte - 40

Per garantire la qualità e la sicurezza tutti gli ingredienti, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, possono essere congelati, surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

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