

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.

ANTIPASTI

Asparagi in due versioni, bavarese e maionese di tuorlo montato ^{3,7}	18
Tonno rosso sulle braci di ulivo, crema di ceci e camomilla come un capperò ⁴	22
Battuta di cervo, essenza di abete, gelato al burro e aneto ⁷	20
Insalatina di cascina alle erbe spontanee, fiori olio di noce e blu di Lessinia ⁸	18

PRIMI

Risotto selezione Carnaroli all'aglio orsino, gambero rosso e cagliata fresca (MIN. PER 2) ^{2,7}	20
Bottone di pasta fresca ai tuorli e tarassaco, fagioli di Lamon e croccantino di ciccioli ^{1,3,7}	24
Tubetti di grani antichi pastificio "Mancini" pesto di basilico e granchio blu del Delta ^{1,2,8}	18
Gnocchi ripieni di ragout di capriolo, porcini e Monte Veronese d'alpeggio ^{1,3,7}	18

SECONDI

Morone di fondale pescato a lenza, asparagi alle braci, acetosella e foglia d'ostrica	28
Pancia di maialino da latte cotto a lungo nel suo fondo, e pastinaca ^{9,12}	26
Morbido di manzo da pascolo al fieno, verdure saltate e radichietti spontanei ⁷	30
Vorrei essere una parmigiana... ⁸	20

OSTERIA DEL GUÀ

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.

—— RICORDO DI UN GIORNO IN CASCINA ——

·85·

Il benvenuto

Asparagi in due versioni, bavarese e maionese di tuorlo montato ^{3,7}

Tonno rosso sulle braci di ulivo, crema di ceci e camomilla come un cappero ⁴

Bottone di pasta fresca ai tuorli e tarassaco fagioli di Lamon e croccantino di ciccioli ^{1,3,7}

Morbido di manzo da pascolo al fieno, verdure saltate e radichietti spontanei

Pan di spagna soffice al lime, composta di frutti rossi e crema montata al cioccolato ^{1,3,7,8}

—— ABBINAMENTO ——

Abbinamento vini 5 calici | 50

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.