

# 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 <sup>3,7</sup>	18
Tonno rosso sulle braci di ulivo, crema di ceci e camomilla come un capperò <sup>4</sup>	22
Battuta di cervo, essenza di abete, gelato al burro e aneto <sup>7</sup>	20
Insalatina di cascina alle erbe spontanee, fiori olio di noce e blu di Lessinia <sup>8</sup>	18

## PRIMI

Risotto selezione Carnaroli all'aglio orsino, gambero rosso e cagliata fresca (MIN. PER 2) <sup>2,7</sup>	20
Bottone di pasta fresca ai tuorli e tarassaco, fagioli di Lamon e croccantino di ciccioli <sup>1,3,7</sup>	24
Tubetti di grani antichi pastificio "Mancini" pesto di basilico e granchio blu del Delta <sup>1,2,8</sup>	18
Gnocchi ripieni di ragout di capriolo, porcini e Monte Veronese d'alpeggio <sup>1,3,7</sup>	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 <sup>9,12</sup>	26
Morbido di manzo da pascolo al fieno, verdure saltate e radichietti spontanei <sup>7</sup>	30
Vorrei essere una parmigiana... <sup>8</sup>	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 <sup>3,7</sup>

Tonno rosso sulle braci di ulivo, crema di ceci e camomilla come un cappero <sup>4</sup>

Bottone di pasta fresca ai tuorli e tarassaco fagioli di Lamon e croccantino di ciccioli <sup>1,3,7</sup>

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 <sup>1,3,7,8</sup>

## —— 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.*