

OSTERIA



DEL GUÀ

Un viaggio nei sapori che celebra la Serenissima e le rotte mercantili che per secoli hanno solcato Venezia, arricchendo la sua cultura e la sua cucina. Un tributo alla nobile famiglia Pisani, che nel 1523 acquistò le terre di Bagnolo della Repubblica di Venezia e incaricò Andrea Palladio della costruzione della splendida Villa Pisani Bonetti, oggi Patrimonio UNESCO.

In questo luogo dove le tradizioni nobili e le radici agresti si incontrano, vi proponiamo un'esperienza gastronomica che intreccia memoria veneta, stagionalità e libertà creativa.

Come nei festosi convivi delle famiglie nobili e nella tradizione veneziana, vi invitiamo a iniziare con il nostro Antipasto alla maniera dei Pisani: una selezione di assaggi che risveglia lo spirito conviviale dei cicchetti, per gustare, condividere e lasciarvi trasportare dal piacere della scoperta.

6 ASSAGGI | 32

4 ASSAGGI | 26

2 ASSAGGI | 20

La scelta dei cicchetti deve essere la medesima per l'intero tavolo.

—— ANTIPASTO ALLA MANIERA DEI PISANI ——

Bao, stracotto di cinghiale, radicchio rosso e salsa Hoisin 1, 4, 6, 7, 9, 12

Spiedino di diaframma, salsa verde e cipolla marinata 7, 8, 9, 12

Polenta frita e baccalà mantecato 4, 5, 6, 9, 12

Moscardino in umido 1, 4, 5, 9, 12, 14

Sbrise, aglio nero e mandorle 3, 5, 6, 7, 8, 12

Radicchio arrosto, il suo fondo e noci 6, 7, 8, 9, 12

Le nostre specialità da forno: pane caldo integrale a lievitazione naturale, grissini artigianali e i nostri cracker fatti in casa | 6

Se desideri ancora del nostro pane al lievito madre | 4

OSTERIA



DEL GUÀ

ANTIPASTI

Bao, stracotto di cinghiale, radicchio rosso e salsa Hoisin	1, 4, 6, 7, 9, 12	24
Moscardino in umido	1, 4, 5, 9, 12, 14	26
Radicchio arrosto, il suo fondo e noci	6, 7, 8, 9, 12	22

PRIMI PIATTI

Risotto, zucca, ragù di funghi e fonduta di erborinato	5, 7, 9, 12	23
Linguina, animella di vitello, salvia frita e kumquat	1, 5, 6, 7, 9, 12	28
Tortello, scampi, ricotta e rapa	1, 2, 3, 4, 7, 9, 12	26
Bigoli casalinghi trafilati al bronzo alla genovese d'oca	1, 3, 7, 9, 12	24
Fettuccina, ragù di cinghiale e cacao	1, 3, 7, 9, 12	25

SECONDI PIATTI

Piccione in due cotture, cicoria, caffè e lampone	5, 6, 7, 9, 10, 12	38
Petto e coscia di faraona, il suo fondo e verdure di stagione	3, 7, 8, 9, 12	34
Agnello alle 5 spezie	5, 8, 9, 11, 12	36
Coda di rospo, lardo di seppia e salsa alla mugnaia	4, 6, 7, 9, 12, 14	35
Il taglio del macellaio		32

I VEGETALI

Patate ratte, cipolla e guanciaie	7, 12	14
Zucca, nocciole e Saba	6, 8, 10, 12	12
Verza arrostita, patate affumicate e semi	5, 7, 12	11
Vegetale del Giorno	1, 5, 7, 12	13

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.

— VIAGGIO IN VENETO —

• 85 •

Selezione di 4 cicchetti

Bigoli casalinghi trafilati al bronzo all'anitra della tradizione 1, 3, 7, 9, 12

Petto e coscia di faraona, il suo fondo e verdure di stagione 3, 7, 8, 9, 12

Tiramisù 1, 3, 7, 8

— ABBINAMENTO —

4 calici di vini veneti | 50

4 calici di vini italiani e dal mondo | 65

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.