

LA BARCHESSA DI VILLA PISANI

RELAIS EVENTI



OSTERIA DEL GUÀ

Lo Chef Giulio Ierace e la sua brigata prepareranno per Voi:

Uovo poche affumicato, the Lapsang Souchong e nocciole tostate **14**

(uova, frutta a guscio)

Manzo battuto al coltello, zucca, pere e castagne **16**

(frutta a guscio, glutine)

Crudo di **capesante**, broccoli al peperoncino e pane fritto **16**

(pesce, glutine)

Polpo e carote **16**

(Pesce)

Il primo piatto

Spaghetto "Damigella", cime di rapa e liquirizia **13**

(glutine)

Risotto mantecato alla camomilla, coniglio e corn-flakes **15**

(minimo per 2 persone) (latticini, glutine)

Ravioli ripieni di pecorino extra-stagionato, gamberi rossi ed erbe di campo **18**

(glutine, uova, crostacei, latticini)

Tagliatelle con ragù d' anatra **12**

(glutine, sedano, solfiti)

Zuppa del giorno **11**

(latticini, sedano, frutta secca)

Il secondo piatto

Vitello brasato all'amarone	23
(sedano, solfiti)	
Porro arrostito, puzzone di Moena, soia e cacao	16
(latticini,soia)	
Piccione , mele e funghi	29
(solfiti)	
Trota della valle del Chiampo, carciofi, topinambur e sake allo yuzu	25
(pesce, sedano)	

Dessert

Lo stagno (mousse al cioccolato Orellys 35%, tapioca cotta nel latte, composta di sedano, krumble al cacao)	
(frutta a guscio, sedano, glutine, latticini, uova)	
Tiramisù	
(latticini, glutine, uova)	
Mousse al cioccolato Dulcey 32% e caramello salato	
(glutine, frutta a guscio, uova, latticini)	
Semifreddo al mandorlato di Cologna veneta	
(uova, latticini, frutta a guscio)	