

Ho scelto prodotti di stagione

Ho scelto ingredienti genuini e naturali

Ho scelto sapori della tradizione

Ho scelto di raccontarvi a modo mio

I have chosen seasonal products

I have chosen good and natural ingredients

I have chosen traditional flavours

I have chosen to tell you about them from my point of view

io osteria personale

ALLA CARTA

Minimo 2 portate p.p. (dessert escluso)

MENU DEGUSTAZIONE

Il menu degustazione si intende la **STESSO** e per **L'INTERO TAVOLO** con possibilità di comporlo scegliendo i piatti dal menù alla carta.

Il menù degustazione **non è divisibile** e diventa **obbligatorio** per tavoli **maggiori di 4 persone**.

I menù da 5 e 6 assaggi sono serviti esclusivamente entro le ore 21:30

4 ASSAGGI (1antipasto,1primo,1secondo,1dolce)	€49,00 p.p.
5 ASSAGGI (2antipasti,1primo,1secondo,1dolce)	€57,00 p.p.
6 ASSAGGI (2antipasti, 2primi,1secondo,1dolce)	€66,00 p.p.

ANTIPASTI

ASPARAGO,latte di mandorla,pasta di limone,polvere di capperi,camomilla (V,GF)(8)	€15,00
Tartare di MANZO,popcorn di amaranto,maionese all'aglio dolce,polvere di porcini(GF)(3)	€17,00
ANIMELLA,bagna cauda,spinaci,limone bruciato(GF)(4,7)	€19,00
Ceviche di RICCIOLA,latte di cocco,ravanello,semi di zucca(GF)(4)	€20,00

PRIMI

Risotto,SEDANO RAPA,bergamotto,zenzero,nocciole (GF,V) (7,8,9)	€17,00
Ravioli di SCAMERITA,cavolfiore,mandarino,origano (1,3,9)	€18,00
Fusilloni,crema di mandorle,COZZE,cime di rapa,liquirizia (1,8,9,14)	€19,00
Spaghetti al nero di sesamo,SEPPIA,bottarga,lime e shiso (1,4,7,11,14)	€19,00

À LACARTE

Minimum 2 courses p.p. (dessert not included)

TASTING MENU

The tasting menu is served **THE SAME** and just for **WHOLE TABLE** with possibility of composing it by choosing dishes from the à la carte menu.

The tasting menu is **not divisible** and **obligatory** for tables of **more than 4 people**.

The 5 and 6 tasting menus are served only before 9:30 pm.

4 SAMPLES (1starter,1first course,1main course,1dessert)	€49,00 p.p.
5 SAMPLES (2starters,1first course,1main course,1dessert)	€57,00 p.p.
6 SAMPLES (2starters,2first courses,1main course,1dessert)	€66,00 p.p.

STARTERS

ASPARAGUS, almond milk, lemon paste, caper powder, chamomile (V,GF)(8)	€15,00
STEAK tartare, amaranth popcorn, sweet garlic mayonnaise, porcini powder (GF) (3)	€17,00
SWEETBREAD, bagna cauda sauce, spinach, burnt lemon (GF)(4,7)	€19,00
AMBERJACK ceviche, coconut milk, radish, pumpkin seeds (GF)(4)	€20,00

FIRST COURSES

Risotto, CELERIAC, bergamot, ginger, hazelnuts (GF,V) (7,8,9)	€17,00
PORK NECK ravioli, cauliflower, mandarin, oregano (1,3,9)	€18,00
Big fusilli, almond cream, MUSSELS, turnip tops, licorice (1,8,9,14)	€19,00
Black sesame spaghetti, SQUID, bottarga, lime and shiso (1,4,7,11,14)	€19,00

SECONDI

Fungo CARDONCELLO, cavolo nero, topinambur, quinoa, polvere di alloro (V,GF)(7,9)	€20,00
POLPO arrostito, babaganoush, kefir affumicato, alga nori croccante (GF)(7,9,11,14)	€25,00
OMBRINA, broccolo, citronella, lime, aneto (GF)(4,9)	€28,00
FARAONA, arachidi, radicchio trevigiano, tamarindo (GF)(5,9)	€25,00
PICCIONE, mais, salsa barbecue, timo (GF)(9,10,)	€28,00

FORMAGGI

...di mucca, di pecora, di capra (GF) (7)	€15,00
---	--------

DOLCI

Spuma di COCCO, sorbetto di lime, meringa al cardamomo, burro di arachidi (GF)(3,5)	
Gelato al POP CORN salato, caramello, crumble al tè affumicato, cioccolato fondente (1,3,7)	
Gelato al ROSMARINO, polvere di olio d'oliva, meringa ai capperi, gel di limone (GF)(3,7)	
Bottoni di pasta ripieni di MELA caramellata, crema inglese, bergamotto, cannella, maggiorana (1,3,7)	

Acqua San Felice €3,00

Pane, coperto e servizio €3,00

(GF): piatto senza glutine all'origine, (V): piatto vegetariano

Alimenti o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

(1)cereali contenenti glutine e prodotti derivati,(2)crostacei e prodotti a base di crostacei,(3) uova e prodotti a base di uova,(4)pesce e prodotti a base di pesce,(5)arachidi e prodotti a base di arachidi,(6)soia e prodotti a base di soia,(7)latte e prodotti a base di latte,(8)frutta a guscio e i loro prodotti,(9)sedano e prodotti a base di sedano, (10)senape e prodotti a base di senape,(11)semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo,(12)anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termine di anidride solforosa totale,(13) lupini e prodotti a base di lupini,(14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

MAIN COURSES

KING OYSTER MUSHROOM,black cabbage,Jerusalem artichoke,quinoa,laurel(V,GF)(7,9)	€20,00
Roasted OCTOPUS,babaganoush,smoked kefir,crunchy nori seaweed (GF)(7,9,11,14)	€25,00
CROAKER fish, broccoli, lemon grass, lime, dill (GF)(4,9)	€28,00
GUINEA FOWL, peanuts, Treviso radicchio, tamarind (GF)(5,9)	€25,00
PIGEON,corn,barbecue sauce,thyme (GF)(9,10)	€28,00

CHEESE

...dairy cheese, goat cheese, sheep cheese... (GF) (7)	€15,00
--	--------

DESSERT €10,00

COCONUT foam,lime sorbet,cardamomo meringue,peanut butter (GF)(3,5)
Salted POPCORN ice cream, toffee, smoked tea crumble,dark chocolate ganache (1,3,7)
ROSEMARY ice cream, olive oil powder, caper meringue,lemon gel GF)(3,7)
Sweet ravioli filled with caramelized APPLE, custard sauce, bergamot, cinnamon, marjoram (1,3,7)

-

San Felice mineral water €3,00

Cover charge €3,00

(GF): gluten free dish at the origin, (V): vegetarian dish

Allergen information:

(1)cereals containing gluten or their hybridised strains, (2)crustaceans, (3)eggs, (4)fish, (5)peanuts, (6)soya, (7)milk, (8)tree nuts, (9)celery and celeriac,(10)mustard, (11)sesame seeds, (12)sulphur dioxide and sulphites (at concentration of more than ten parts per million), (13)lupin, (14)molluscs.

• CAFFE' (COFFEE)	€2,00
• TE' (TEA)	€4,00
Dong Yang Dong Bai (Tè verde/Green Tea)	
Marrakech Mint Tea (Tè verde e menta/Green Tea and Mint)	
Special Oolong (Tè semiossidato/Semi-fermented tea)	
Darjeeling FTGFOP (Tè nero/Black Tea)	
• INFUSI (INFUSIONS)	€4,00
Zenzero Limone (Ginger Lemon)	
Menta Verbena (Mint Verbena)	
Rooibos Rosso Africa Bio (Rooibos Red Africa Bio)	
• VINI DOLCI AL BICCHIERE (DESSERT WINES BY THE GLASS)	
Chateau Lamourette -Sauternes 2001 (Francia)	€10,00
Antolini -Recioto della Valpolicella DOCG 2018 (Veneto)	€7,00
Marco Sara -Colli Orientali del Friuli DOCG Picolit 2020 (Friuli Venezia Giulia)	€10,00
Paolo Francesconi -Vino Rosso da uve appassite D'Incanto 2017 (Emilia Romagna)	€8,00
Tenuta il Plino -Mufato del Plino 2019 (Emilia Romagna)	€8,00
Pietro Beconcini -Vin Santo del Chianti DOC Caratello 2009 (Toscana)	€10,00
Adanti -Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2014 (Umbria)	€8,00
Palazzone -Vendemmia Tardiva Orvieto Classico Superiore DOC 2019 (Umbria)	€7,00
Cos -Moscato Bianco Passito Aestas Siciliae n°8 2019 (Sicilia)	€8,00
• VINI LIQUOROSI AL BICCHIERE (FORTIFIED WINES BY THE GLASS)	
El Maestro Sierra - Pedro Xymenez Sherry (Spagna)	€8,00
El Maestro Sierra - Sherry Oloroso (Spagna)	€8,00
Butler Nephew & Co - Porto 10 years old (Portogallo)	€8,00
Butler Nephew & Co - Porto Finest Reserve (Portogallo)	€8,00
• LIQUORI e DIGESTIVI (LIQUEURS)	
•DISTILLATI (SPIRITS)	