

Abbiamo voluto creare un menù dove il tema principale fosse l'unione  
di più culture alla nostra terra .

Abbiamo viaggiato tanto, in Francia, in Spagna, in Giappone,  
lungo tutto lo stivale e quindi abbiamo deciso di buttarci dentro un pò  
tutto ciò che abbiamo visto e assaggiato , un melting-pot culinario, se  
possiamo osare. Alla base però , ci sta sempre la nostra terra, i nostri  
angus, le nostre cipolle e le nostre cicorie, le nostre uova e faraone, le  
nostre pancette e le nostre sopresse.

La famiglia Cortellazzo vi da il benvenuto e

Vi augura una magnifica esperienza

## ANTIPASTI

### NIKUMAN

Ravioli della tradizione giapponese cotti al vapore ( a scelta ) :

**Garbatella osaka:** coda di angus 42 alla uaccinara, pomodoro e cioccolato

**From ponaro:** faraona di corte, senape e salsa teryiaki

**Phi Beach:** reale di angus 42 brasato e mirto

12\*

### GUA-BAO

Panificato della tradizione cinese cotto al vapore farcito con coppa di maialino brasata marinata alla soia, insalata coleslaw di cappuccio verde

maionese al basilico, granella di arachidi \*

14

### SEMBRA MA NON E'

Tartare di rapa rossa, mela verde, spuma di pecorino, panella fritta, olio alla menta e gel di mela

14

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo esercizio non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze:

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio : mandorle, nocciole, noci di acagiù, Pecan, macadamia, Queensland e pistacchi
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco \* o per qualsiasi informazione in merito, chiedete al personale che è a vostra disposizione.

\*Come da All. II del Reg. CE 1169\11

\*Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuti e congelati in ristorante

\*Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo Regolamento CE 823/2004

\*Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato

Coperto 5 euro  
Caffè 1,5 euro  
Dolci della casa 6 euro  
Millefoglie della pasticceria Graziati 10 euro (secondo  
disponibilità)  
1/2 porzione = metà prezzo + 20%  
Mescita vini da 4 a 9

## ANTIPASTI

### TACOS

( 2pz x porzione)

**Tijuana:** pancia di maialino dai nostri allevamenti, chutney di mela verde,  
cuore di indivia, crunchy cotenna, senape al miele

**Acapulco:** filetti di petto di galletto nostrano fritto nel panko, lattughino,  
pomodorino confit, salsa aurora

**Cancun:** melanzane saltate al pomodoro e maggiorana, stracciatella del  
caseificio Valle Madonnina, pesto leggero al basilico

14

### TRITTICO DI CRUDI

Carpaccio dei nostri angus marinato nel whisky, chiodi di garofano  
e cannella su burratina di Andria.

Bocconcino di tartare con fluffy robiola ai frutti di bosco.

La nostra carne salada, cipolla caramellata, Castelmagno

15

## PRIMI

LA CARBONARA, L'AMATRICIANA, LA CACIO E PEPE  
O LA GRICIA DELLO CHEF CLAUDIO MANDARA

15

## RISOTTO

Carnaroli tiepido mantecato nel ghiaccio , pesche, radice di rabarbaro, ciccioli di maiale,  
nebulizzazione al whisky torbato

17

## GRANO SARACENO E FARAONA

Pappardelle al grano saraceno, faraona, crema di cipolline borettane brasate, blu di  
maremma

17

## "AGLIO OLIO E PEPERONCINO SECONDO NOI "

Spaghettoni di Gragnano IGP pastificio Gentile, aglio nero fermentato di Voghera,  
katsobushi, peperoncini (aji Amarillo, habanero, jalapenos)\*

17

## "ORZ8"

Orzo perlato, miele, uva passa, rosmarino e caprino del caseificio valle madonnina  
(Carbonare, Teolo)

14

## COSMOPOLITAN FARM

L'azienda agricola è situata a Cona in provincia di Venezia.

La maggior parte dei prodotti che andrete a degustare proviene proprio da questo luogo ed è la stessa azienda fonte ispiratrice di tutti i nostri progetti.

In questa terra alleviamo i nostri Angus full blood di origine Irlandese.

Li chiameremo angus Km 42 dove 42 indica i km che separano questo locale con l'azienda agricola. Alleviamo anche i suini, da cui ricaviamo i nostri insaccati, la selvaggina per le ricette della tradizione, pollame e uova raccolte a terra. Coltiviamo gli alberi da frutto per le composte e marmellate, l'orto da cui provengono le verdure secondo la stagione.

## TASTING MENU'

BENVENUTO DALLA CUCINA

FROM PONARO

GUA-BAO

RISOTTO

LINGUA LAVANDA E PESCHE

DOLCE DI NONNA LIBANA

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo, prezzo a persona 56 euro

wine pairing:

Percorso colli 20

Percorso a mano libera 32

## SECONDI

LINGUA, LAVANDA E PESCHE

Lingua di manzo CBT, maio vegetariana alla lavanda, pesche marinate nella grappa e  
grigliate, fondo bruno \*

22

BATTUTA

Battuta di angus km42, spinacino cotto-crudo con mandorle tostate, bottarga di  
tuorlo d'uovo, maio vegetale alla melissa, zucchina al basilico, olio alla menta

22

FILETTO DI ANGUS KM42 GRASS FEED

26

CINGHIALE

Filetto di cinghiale Euganeo, frutti rossi, riduzione al vin santo, scalogno sbianchito\*

26

DALL'ORTO

I contorni di stagione secondo disponibilità, fatevi consigliare dal nostro staff

5ca

## I NOSTRI ANGUS

La carne che andrete a degustare proviene direttamente dal nostro allevamento di puri Angus full blood di origine Irlandese. I capi vengono allevati allo stato brado rispettando la filiera vacca vitello con un intervento sull'alimentazione quasi minimo, si nutrono infatti quasi solamente di erba, fieno di medica e una piccola parte di foraggi, in parole povere GRASS FEED. Le carni sono grasse e saporite, ovviamente con una certa masticabilità dovuta proprio alla tipologia di allevamento. Tendeziamente di frollatura media fra i 25/30gg. Per frollature più spinte ed estreme rivolgetevi ai ragazzi che vi terranno sicuro da parte qualcosa di più particolare

## HEREFORD SCOZZESI

Capi di razza Hereford allevati allo stato brado in Scozia. Grazie al clima freddo e alle correnti oceaniche questa razza ha sviluppato nel corso del tempo un livello di marmorizzazione della carne molto elevato, caratteristica che rende i tagli di carne burrosi e saporiti. Sapore molto deciso

## DALLA GRIGLIA

COSTATE E FIORENTINE BLACK ANGUS KM42 GRASS FEED

6/6,5 euro hg

TOMAHAWK HEREFORD SCOZZESE

8 euro hg

## SPECIAL

CARPACCIO, RUCOLA, GRANA E BALSAMICO (secondo noi)

Carpaccio di bisonte americano, gelato al grana padano, caviale di aceto balsamico, spumone di rucola, zest di limone

48

FIORENTINA TATAKI

Fiorentina di razza garronese dal peso di 1 kg rivisitata in chiave Tataki condita al tavolo con olio evo, sale Maldon affumicato, pepe macinato fresco e riduzione di turchetta e teryaki

100

JOSHU WAGYU GIAPPONESE

Dalla prefettura di Gunma, ribeye di Wagyu classificata come A5, il massimo

45 euro hg