

## MENÙ APRILE - MAGGIO

### ANTIPASTI

- *Primo sale croccante su letto di finocchio crudo, con cipolla rossa caramellata* <sup>1,3,7</sup> **12 €**
- *Flan di carciofo con scaglie di grana, gocce di fonduta e speck croccante* <sup>3,7,8</sup> **11 €**
- *Carpaccio di coniglio cotto su insalatina di asparagi julienne* **12 €**

### PRIMI

- *Ravioli fatti in casa al asparagi e ricotta, su burro fuso e salvia e* <sup>1,3,7</sup> **13 €**
- *Tagliatelle al ragù di corte* <sup>1,3,7,9</sup> **12 €**
- *Vellutata di piselli e menta con crostini di pane casereccio* <sup>1,9</sup> **11 €**

### SECONDI

- *Lombatina farcita alle verdure di stagione su piselli al tegame* <sup>12</sup> **14 €**
- *Bianchetto di tachinella agli aromi del campo* <sup>9,12</sup> **14 €**
- *Uova e asparagi della tradizione* <sup>3</sup> **13 €**
- **INOSTRI CONTORNI DALL'ORTO** **4 6 €**  
(secondo disponibilità stagionale)  
*Patate al forno*  
*Piselli al tegame*  
*Verdura mista saltata in padella*

**Coperto: 2,50€**

#### Allergeni:

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi

### ORTAGGI DEL MESE

Aprile e maggio portano in tavola i primi veri sapori della primavera. Protagonisti sono gli asparagi, germogli antichi e preziosi, coltivati fin dall'epoca romana e simbolo di rinascita e vitalità.

Nelle nostre terre crescono lentamente, nutriti da suoli sabbiosi e dall'aria umida della laguna, sviluppando un gusto delicato ma deciso, con una piacevole nota erbacea.

Accanto a loro arrivano i carciofi, rustici e generosi, che raccontano la genuinità della campagna e il ritmo naturale delle stagioni.

Portiamo in cucina ciò che la terra offre adesso, nel suo momento migliore, con rispetto e semplicità.

### MENÙ DEL CONTADINO

*quattro portate al prezzo di tre*  
(menù disponibile solo per l'intero tavolo)

#### Entrée

*A fantasia dello chef*

#### Antipasto

*Flan di carciofo con scaglie di grana e speck croccante*

#### Bis di primi

*Tagliatelle al ragù di corte*  
*Risotto agli asparagi*

#### Secondo

*Tagliata di pollo su crema di piselli, scarola croccante, nocciole e topinambur* <sup>7,8</sup>

**34 €**

Esclusi coperto, dolci e bevande

### MENU' BAMBINI *fino ai 10 anni* **17 €**

- *Pasta al ragù* <sup>1,3</sup>
- *Polpette di carne e patate al forno* <sup>1,3</sup>



I prodotti che degustate qui al Giardino Segreto sono di nostra produzione, abbinati a prodotti di aziende agricole da noi selezionate

Si avvisa che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo servizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si avvisa, altresì, che gli alimenti possono aver subito un trattamento di abbattitura e conservazione o possono essere stati trattati e congelati.