

## MENÙ GIUGNO

### ANTIPASTI

- *Gallina padovana in delicato saor, verdure in agrodolce della casa*<sup>8,12</sup> **13 €**
- *Tartare di manzo al coltello, senape in grani, capperi*<sup>10</sup> **14 €**
- *Flan di piselli, scaglie di grana, gocce di fonduta, porro croccante*<sup>1,3,7</sup> **12 €**

### PRIMI

- *Ravioli fatti in casa con delicato ripieno di pollo, su crema di erbe del capo*<sup>1,3,7</sup> **13 €**
- *Tagliolini freschi con pomodorini confit, basilico, polvere di limone*<sup>1,3,7</sup> **12 €**
- *Parmigiana tricolore con crema di pomodoro, mozzarella, basilico*<sup>1,3,7</sup> **12 €**

### SECONDI

- *Tagliata di Picanha, crema di piselli, il nostro radicchio in saor*<sup>8,9,12</sup> (a richiesta salsa chimichurri) **18 €**
- *Maiolino croccante cotto a bassa temperatura, patate al rosmarino, radicchio in saor*<sup>8,9,12</sup> **15 €**
- *Humus di ceci con le nostre verdure*<sup>1,3,7,8</sup> **13 €**
- **4 6 €**  
*INOSTRI CONTORNI DALL'ORTO*  
(secondo disponibilità stagionale)  
*Patate al forno*  
*Caponata*<sup>9</sup>  
*Zucchine al forno con spolverata di pangrattato alla menta*<sup>1</sup>

**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

Giugno porta in tavola i primi veri colori dell'estate veneta. Negli orti maturano lentamente le zucchine, tenere e delicate, i piselli dal gusto dolce e fresco e il porro primaverile, ingrediente semplice della cucina contadina di un tempo.

Sono ortaggi che raccontano il passaggio tra la primavera e l'estate, quando la terra si scalda sotto il sole e i campi della campagna veneziana iniziano a dare i loro frutti più generosi.

Nella tradizione veneta queste verdure accompagnavano i piatti quotidiani delle famiglie contadine: vellutate leggere, risotti, ortaggi stufati e preparazioni semplici, capaci di valorizzare la freschezza del raccolto ed il legame con la stagionalità.

### MENÙ DEL CONTADINO

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

#### Entrée

*A fantasia dello chef*

#### Antipasto

*Flan di piselli, scaglie di grana, gocce di fonduta, porro croccante*<sup>3,7,8</sup>

#### Bis di primi

*Tagliolini freschi con pomodorini confit, polvere di limone*

*Risotto alle zucchine con fiore fritto*<sup>1,7,9,3</sup>

#### Secondo

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

**34 €**

Esclusi coperto, dolci e bevande

**MENÙ 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