

MENÙ LUGLIO-AGOSTO

ANTIPASTI

- *Gallina padovana in delicato saor, verdure in agrodolce della casa*^{8,12} 12 €
- *Fiore di zucca ripieno alle erbe, prosciutto crudo Veneto Berico Euganeo DOP*^{1,3,7} 13 €
- *Trilogia del pomodoro:*^{1,7}
gazpacho;
pomodorini con spuma di crema e capperi;
pomodorini con olio e basilico 11 €

PRIMI

- *Ravioli fatti in casa con delicato ripieno di pollo e pesto di basilico*^{1,3,7} 13 €
- *Tagliolini estivi con pomodorini confit, basilico, polvere di limone*^{1,3,7} 12 €
- *Lasagnetta estiva dell'orto, con Piave DOP*^{1,3,7,9} 13 €

SECONDI

- *Carpaccio di manzo, cetrioli in osmosi, spuma tonnata*^{3,9,10} 17 €
- *Maialino croccante cotto a bassa temperatura, sfoglia di patate al rosmarino*^{1,8,9,12} 16 €
- *Uova in camicia contornato dai sapori dell'orto e salsetta dello chef*^{3,7,9} 12 €
- **I NOSTRI CONTORNI DALL'ORTO** 4 6 €
(secondo disponibilità stagionale)
Patate al forno
*Caponata*⁹
*Melanzane croccanti*¹

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

Il pieno dell'estate nei campi veneti.

L'orto esplode nei suoi colori più intensi: maturano succosi pomodori, si raccolgono cetrioli freschi e croccanti, finocchi delicati e le prime melanzane lucide sotto il sole.

Il basilico profuma l'aria calda e le verdure raccontano la generosità della stagione più luminosa. Ingredienti semplici e vivi, che portano in tavola il ritmo del sole e della terra.

Da questi doni della terra, rispettandone il sapore autentico, sono nati i piatti che abbiamo pensato con cura, per raccontare l'estate e accogliervi a tavola.

MENÙ DEL CONTADINO

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

Entrée

A fantasia dello chef

Antipasto

*Caprese dello chef, con capperi e basilico*⁷

Bis di primi

Lasagnetta estiva dell'orto,
con Piave DOP

Risotto al pomodoro fresco e basilico,
con bottone di caprino^{7,9}

Secondo

Cosciotto di pollo arrosto
Spuma di erbetta, sfoglia di patate^{3,7,8}

34 €

Escluso coperto

MENÙ BAMBINI *fino ai 10 anni* 17 €

- *Pasta al ragù*^{1,3}
- *Polpette di carne e patate al forno*^{1,3}



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.