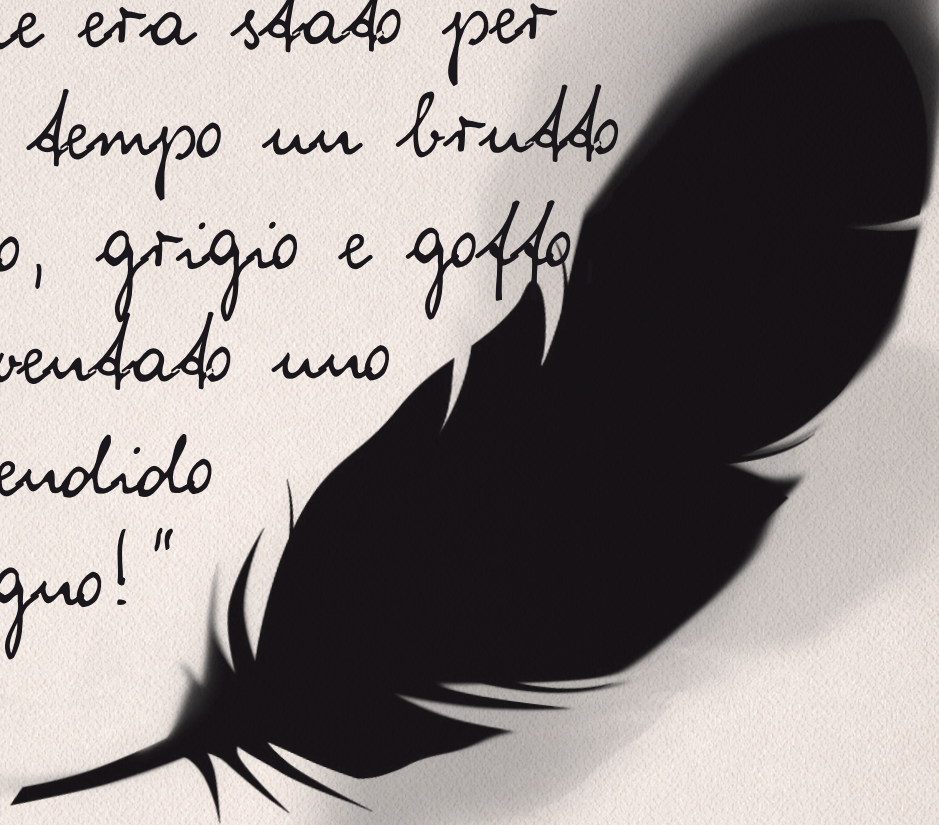


"Lui che era stato per  
tanto tempo un brutto  
anatroccolo, grigio e goffo  
era diventato uno  
splendido  
cigno!"



*il brutto anatroccolo*

RISTORANTINO VINTAGE




*Come Alice nel paese delle meraviglie...*

## gli **Anti-pasti?**

### **Lingua bollita con cren e salsa verde** 7.00 Euro

L'ultimo pezzo dell'animale eppure per gli uomini qualcosa di così simbolico... Vorremmo comunicarvi così la dignità di un piatto... di nicchia.

 *In abbinamento un calice di Regaleali – Conte Tasca d'Almerita piuttosto che un Nebbiolo delle Langhe- Oberto.*

### **Baccalà mantecato** 8.00 Euro

Piatto local e global... trasversale la materia prima, tradizionale la preparazione seguendo le indicazioni della Dogale Confraternita del Baccalà.

 *In abbinamento un calice di Greco di Tufo – Feudi di S. Gregorio.*


### **Prosciutto d'anatra con polpettine di ceci** 8.00 Euro

Rappresentativo del nostro territorio, animale migratore per eccellenza, l'anatra rappresenta il viaggio, e dunque il ritorno, da cui si riporta sempre qualcosa di nuovo.

 *In abbinamento un calice di Soave classico superiore – Pieropan piuttosto che un Ripasso – Zenato.*


### **Il nostro pesce in saor** 7.00 Euro

Dato per buono il pesce l'importante è il saor che ci parla di tradizione e territorio ma con anche l'eco di storie di paesi lontani attraverso il gusto tipico dell'uva sultanina.

 *In abbinamento un calice di Lugana – Ca' dei Frati.*


### **Orzotto di ratatouille di verdure** 6.00 Euro

L'orzo è buono!... si tratta, con molta probabilità, del cereale che per primo è stato coltivato dall'uomo.

 *In abbinamento un calice di Gewurtztraminer – Legeder.*

### **Insalata di germogli e primizie** 6.00 Euro

Qualcuno ha detto che la Natura non parla, risponde.

 *Chi sceglie questo piatto, sceglie una delle nostre acque!*



## *Il gusto di essere... i* **Primi**


### **Riso alla Bolt: viaggio nel riso all'olio extravergine** 10.00 Euro

Complicare è facile semplificare è difficile: la semplicità della nostra proposta è un lusso. Il riso, infatti, è un prodotto vero della Terra, ci si piega per coglierlo mettendo le mani nella Terra stessa, avvicinandoci così a Lei. Proposta manifesto, con il riso alla Bolt non è protagonista lo Chef ma prodotti italiani eccellenti quali: olio (extravergine delle Colline Maremmane- Tenuta Gallagiuliva; delle terre del ragusano dell'Oleificio Falco; dei Colli Euganei- frantoio di Cornoleda); parmigiano (Grana Padano 28 mesi Parmigiano Reggiano 24 mesi – "Grana" di latte di bufala) e riso appunto (riso Carnaroli, riso nero Venere, riso aromatico Apollo: tutti dell'az. agricola Salera; macinato a pietra e coltivato in ambiente incontaminato). Bolt è uno dei più grandi velocisti della storia, controverso campione mondiale giamaicano, consuma 6 pasti al giorno e il pranzo, in particolare, è a base di riso in bianco.

 *Riso in bianco e bollicine: in abbinamento un calice di Serpino-Il Pianzio della famiglia Selmin.*


### **Viaggio nel pomodoro (gazpacho, pappa al pomodoro, spaghetti con pomodoro confit e basilico fresco)** 10.00 Euro

Viaggio mediterraneo tra Italia e Spagna, proposta di carattere e di passione per i sapori originali. Il pomodoro giunge in Europa a fine 500 dal Sud America e diventa ben presto protagonista indiscusso per le molte proprietà benefiche e le innumerevoli varietà di colore e di forma. Al pomodoro vennero riconosciute proprietà afrodisiache e per questo i francesi lo battezzarono: pomme d'amour.

 *In abbinamento un calice di Colomba Platino – Duca di Salaparuta piuttosto che un Marrano - Vignalta.*


### **Viaggio nel Pacchero** **(pesto mediterraneo, ragù, olio aglio e peperoncino)** 10.00 Euro

Dal greco "ΠαχοςΧειρ" (tutta mano-schiaffo), è una pasta tradizionale e antichissima di origine partenopea: un omaggio, il nostro, alle passioni della terra campana. Le dimensioni del pacchero, poi, ci tolgono dall'annosa disputa tra pasta liscia e pasta rigata e proprio il suo formato, da masticare a lungo, la rende una pasta altamente digeribile; proponiamo Paccheri trafilati in bronzo de "La fabbrica della pasta di Gragnano".

 *In abbinamento un calice di Chardonnay – Jermann piuttosto che un Pinot nero- Hofstatter.*

### **Viaggio nella zuppa (minestre o minestrone, vellutate di verdura, consommé o zuppe di legumi)** 12.00 Euro

La zuppa scalda il cuore! Le verdure determinano la stagionalità calendarizzando le nostre proposte. La volontà è poi la valorizzazione del legume non solo perché i legumi sono una delle scelte più sane e oculate per l'alimentazione ma anche perché arricchiscono di azoto la terra dove vengono coltivati.

 *In abbinamento un calice di Calto delle fate – Filò delle Vigne piuttosto che un Red angel – Jermann.*



*Le mille e una notte, raccontami una storia...*

## **i Secondi** *di fatto non sono secondi a nessuno*


### **La Catalana** 22.00 Euro

Un piatto per fare la pace e per farsi perdonare, comunque un piatto da condividere. Secondo il pescato...

 *In abbinamento un calice di Sauvignon – Livio Felluga.*


### **Tartare di manzo** 18.00 Euro

Taglio nobile che si presta ad una incredibile creatività. Il mix di sapori e profumi permette un'inaspettata personalizzazione del piatto. Utilizziamo solo carni italiane.

 *In abbinamento un calice di Nobile di Montepulciano - Poliziano.*


### **Casso pipa di cozze e vongole** 16.00 Euro

Lentezza e gusto. Materie prime del territorio: un omaggio alla laguna e al nostro amico Federico Menetto. Vi invitiamo ad usare le mani per godere di questo piatto.

 *In abbinamento un calice di Soave classico superiore – Pieropan.*


### **Insalata di corte** 16.00 Euro

Recupero e nobiltà delle carni bianche. Piatto da non mangiare soli perché l'aia rimanda tradizionalmente ad un luogo di comunità e ad un'atmosfera di festa. Quando disponibile nella proposta anche la gallina padovana dal Gran Ciuffo - presidio Slow Food.

 *In abbinamento un calice di Sedara nero d'Avola – Donnafugata piuttosto che un Calto delle fate- Filò delle Vigne.*

### **L'uovo termale, uovo in camicia e patata schiacciata con...polvere di caffè** 12.00 Euro

Dalle viscere, l'uovo è principio e fine. Un tributo all'acqua termale perché è "acqua madre" che plasma e riattiva.

 *Chi sceglie questo piatto, sceglie una delle nostre acque!*

### **Vitello tonnato da costruire** 16.00 Euro

Un piatto che dà sicurezza! Sintesi del gusto tra terra e mare.



*La gola non è più un peccato! Forse non tutti sanno che...*

**Dessert** *deriva dal francese "desservir" cioè sparecchiare*

**Frutta al cubo 5.00 Euro**

La frutta torna al ristorante! Per i pigri che non hanno voglia di sbuciarla, perché scandisce le stagioni e con i suoi colori riempie il piatto di gioia. La sua forma particolare, voluta dalla nutrizionista Chiara Manzi (Cucina Evolution), ingabbia e racchiude l'esperienza del succo che riempie la bocca. Questa proposta è dedicata a mia sorella.

**Baciami amore mio 6.00 Euro**

Un omaggio a Walter. Cioccolata e ancora cioccolata, pere e nocciole...serotonina o, per meglio dire, piacere puro. Premiatevi!

**Ager: insalata di agrumi con aspic di limone 4.00 Euro**

L'agricoltura e i giardini d'agrumi del nostro sud. E' un tributo. L'agrumo è frutto per eccellenza, generosissimo con l'Uomo, lascia la bocca pulita e il palato soddisfatto.

**Il cheesecake con la sua marmellata 5.00 Euro**

Dolce di recupero e dolce trasversale. Tartelletta completa da un punto di vista nutrizionale (Cucina Evolution) va "oltre" il dessert.

**La zia Gianna: bianco di ricotta e mela allo zenzero 4.00 Euro**

Soffice come il ricordo, è un piatto curioso e inaspettato come certi sapori della tradizione, rivisitati.