

V I L L A T E V E R E

P A D O V A

A N T I P A S T I C R U D I

Ostriche <i>al pezzo</i> M	6
Capesante marinate <i>tre pezzi</i> M	12
Canestrelli <i>sei pezzi</i> M	12
Battuta di ricciola <i>burrata e bottarga</i> P S L	16
Platò di scampi e gamberoni rossi C P O	20
Zuppetta fredda <i>spuma di burrata, sashimi di scampi, gamberi e tonno</i> C P L	18
Sashimi di tonno <i>bruschetta di muggine</i> G P A	15
Carpaccio di spigola <i>zabaione di ricci</i> P M	24
Selezione di crudo <i>canestrelli, capesante, scampi, gamberi rossi, tonno, ricciola</i> C P M	40

A N T I P A S T I C O T T I

Astice mantecato <i>polentina morbida</i> C P L	16
Gamberoni in crosta di melanzane <i>burrata e salsa pizzaiola</i> G C P A L	16
Noci di capesante scottate <i>baccalà mantecato e polentina</i> G P S L F M	18
Tiepido di calamari e mazzancolle <i>variazione di zucchine e bottarga</i> C P M	18
Gamberoni in crosta di kadaifi <i>su gazpacho</i> C P L F O	16
Uovo in crosta <i>crema di patate, tartufo nero, speck croccante</i> G U L	14
Millefoglie di parmigiano <i>insalata di porcini</i> L	16

P R I M I

Risotto <i>mantecato alla buzera — min. 2 persone</i> C U P L X M	22
Paccheri <i>carbonara di crostacei</i> G C U P L	15
Maccheroni freschi <i>puttanesca di tonno</i> G P S N	16
Fregola sarda <i>seppie al nero e tartufo</i> G P L M	16
Fusilloni <i>cacio e pepe, scampi tostati</i> G C L	20
Tortelli <i>ripieni di burrata, pappa al pomodoro, gambero rosso</i> G C U L	18
Tagliolini <i>ragù d'astice</i> G C U P	26

V I L L A T E V E R E

P A D O V A

S E C O N D I

Trancio di spigola	<i>crema di cavolo nero, patate e cozze</i>	P A L F X M	24
Rombo sfilettato	<i>cous cous di melanzane, maionese di vongole</i>	G P A M	24
Trancio di tonno	<i>in crosta, purè di sedano rapa, salsa miso</i>	G P A S L	26
Molluschi e crostacei in tecia		G C P X M	25
Catalana	<i>astice, scampi e gamberoni</i>	C P D N O	30
Filetto di ombrina	<i>in crosta di olive, crema di patate</i>	G P L	20
Frittura	<i>calamari, scampi, mazzancolle</i>	G C M	24
Tagliata di wagyu	<i>pak choi scottati</i>	L	35

M E N Û D E G U S T A Z I O N E

Battuta di ricciola

bottarga e burrata P S L

Astice mantecato

polentina morbida C P L

Noci di capesante scottate

baccalà mantecato G P S L F M

Paccheri

carbonara di crostacei G C U P L

Trancio di spigola

crema di cavolo nero, patate e cozze P A L F X M

55

*Il menù degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo
Le mezze porzioni vengono conteggiate al 75% del prezzo originale*

A L L E R G E N I

G	cereali contenenti glutine	C	crostacei
U	uova	P	pesce
A	arachidi	S	soia
L	latte e latticini	F	frutta a guscio
D	sedano	N	senape
E	semi di sesamo	O	anidride solforosa e solfiti
X	lupini	M	molluschi

Alcuni ingredienti sono sottoposti ad abbattimento termico. I seguenti prodotti potrebbero essere congelati all'origine: scampi, gamberi, capesante, canestrelli.