

# DALLA TERRA

Prosciutto crudo montanaro e il radicchio di Treviso in tempura 1	13
Cestino di frolla con soufflè alla zucca e faraona in saor su fonduta di asiago stravecchio 1-3-7	15
Carpaccio di cervo fumè, croccante di polenta al timo e mignon al blu di capra 1-3-7-8	15
Zuppetta di castagne, ovetto morbido, stracciatella e Tartufo dei Berici 1-3-7	13
Gnocchi di patate di montagna con speck di cinghiale e crema al blu di capra ai mirtilli 1-3-7	15
Chitarrini alla carbonara e Tartufo dei Berici 1-3-7	15
Bigoli cacio, pepe, guanciaie affumicato e carciofo croccante 1-3-7	15
Fettuccine con farine grezze al cervo 1-3-7-9	16
Disponibile ragù all'anitra	
Tagliata di Black Angus argentino e verdure del giorno	18
Costata di Scottona 500gr	20
Lombatina di agnello allo scottadito, riduzione al Valpolicella su patata gratinata 1-7	22
Quaglia disossata, lardellata al guanciaie affumicato con ripieno al Tartufo dei Berici 1-3-7-9	20

# DAL MARE

Degustazione di bollito di mare Terra Crea 1-2-4-7-13-14	20
Gratinato Terra Crea: 1/2 Astice, Capesante, Canestrelli e Ostriche 1-2-4-7-9-14	30
Le tre varietà di crudo 2-4-13-14	25
Millefoglie di parmigiana di mare 1-4-7-14	18
Fettuccine con farine grezze, crema di patate, Cozze "Mitilla" e ricotta affumicata 1-2-3-7-13-14	18
Pacchero di Gragnano al ragù di polpo, ciuffetti di stracciatella e olio al basilico 1-3-4-7-14	18
Tagliolini vecchia maniera all'astice 1-2-3-4-7-14	20
Grigliata di mare Terra Crea 2-4-13-14	20
Fritto Terra Crea con verdure 1-2-4-13-14	16
Trancio di ricciola oceanica all'acquapazza e verdure 2-4-13-14	20
Rollet di branzino e scampi in foglia di cavolo nero su guazzetto di pesce 1-2-4-7-13-14	22
Paella di mare (min. x2 e su prenotazione)	50
Verdure del giorno	3
Acqua naturale / frizzante	3
Bibite e Birra	3
Vino in bottiglia (Cabernet, Pinot, Glera)	10
Pane e coperto	2

I primi piatti vengono preparati utilizzando esclusivamente pasta fresca prodotta con farine del territorio macinate a pietra. Tutti i nostri ingredienti sono freschi, se necessario abbattuti, in mancanza di prodotto fresco può essere utilizzato il surgelato. Informare il personale per eventuali intolleranze.

Si avvisano i gentili clienti che i nostri piatti vengono preparati al momento dell'ordine, i tempi di attesa variano in base al numero delle persone e ai tempi di cottura. Vi ringraziamo per la vostra comprensione.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

