

I MOROSETTI

ristorante italiano

ANTIPASTI STARTERS

GLI INVIDIOSI ^{1,3,7} GLUTEN FREE SU RICHIESTA 14
Uovo morbido, crumble al rosmarino, aceto balsamico
e spuma di grana
Soft egg, rosemary crumble, balsamic vinegar and Parmesan foam

GLI AMMINISTRATORI ^{7,8} 18
Tartare di Garronese veneta, pere, noci e pecorino canestrato
Tartare of Venetian Garronese, pears, walnuts and canestrato pecorino cheese

LE GATTARE ^{1,7,8,10} 21
Selezione di salumi e formaggi Corrado Benedetti
Selection of cold cuts and cheeses by Corrado Benedetti

I MATTI ^{4,7} 16
Salmone marinato, spinaci saltati e panna acida
Marinated salmon, sautéed spinach and sour cream

I MANUTENTORI ^{3,4,7} 18
Calamaro in tempura, maionese all'aglio nero e lime
Tempura squid, black garlic mayonnaise and lime

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

I MOROSETTI ^{7,9} MINIMO 2 PERSONE 19
Risotto all'Amarone
Risotto with Amarone wine

I GIARDINIERI ^{1,3,7,9} 18
Ravioli al ragù di cortile, fonduta di parmigiano e jus di vitello
Ravioli with farmyard ragù, Parmesan fondue and veal jus

LE VECE DI SOPRA ^{1,3,7} GLUTEN FREE SU RICHIESTA 18
Fettuccina al ragù d'anatra, cacao e frutti rossi
Fettuccine with duck ragù, cocoa and red berries

I GUARDONI ^{1,2,4} GLUTEN FREE SU RICHIESTA 18
Calamarata all'arrabbiata di totani
Calamarata with squid and arrabiata sauce

I VECI DI SOTTO ^{1,3,4,7} GLUTEN FREE SU RICHIESTA 19
Bigoli in salsa d'acciuga, crescione e crumble di pane
"premio Foodish"
*Bigoli in anchovy sauce, watercress, and bread crumble
"Foodish Award"*

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

GLI SPIONI ^{7,9} 24
Guancia di manzo brasata all'Amarone e purè di patate cabrette
Beef cheek braised in Amarone and mashed cabrette potatoes

LE COMARI ⁷ 24
Controfiletto di vitello, carote bruciate e patate ratte
Veal sirloin, burnt carrots and roasted potatoes

LE BETONEGHE ^{4,7} 26
Trancio di dentice, zucchine, piccadilly e terra olive nere
Snapper steak, courgettes, Piccadilly and black olive paste

I POLEMICI ^{1,3} 18
Tarte tatin alle cipolle, caprino, miele e noci
Tarte tatin with onions, goat cheese, honey and walnuts

DOLCI DESSERT

LE SIORE ^{1,3,7} 8
Torta di rose e crema alla vaniglia
Rose cake and vanilla cream

GLI IDRAULICI ^{1,3,7} GLUTEN FREE SU RICHIESTA 8
Tiramisù
Italian style tiramisù

LE BUTINE ⁶ 8
Panna cotta ai frutti di bosco
Panna cotta with wild berries

GLI ARTISTI ⁵ 8
Mousse al cioccolato, arachidi salate e banana
Chocolate mousse, salted peanuts and banana

ALLERGENI
ALLERGENS

1. **Glutine** *Gluten*
2. **Crostacei** *Crustaceans*
3. **Uova** *Eggs*
4. **Pesce** *Fish*
5. **Arachidi** *Peanuts*

6. **Soia** *Soybeans*
7. **Latte** *Milk*
8. **Frutta a guscio** *Nuts*
9. **Sedano** *Celery*
10. **Senape** *Mustard*

11. **Anidride solforosa** *Sulfur dioxide*
12. **Lupini** *Lupins*
13. **Molluschi** *Molluscs*
14. **Semi di sesamo** *Sesame seeds*

Alcuni ingredienti potrebbero essere di origine surgelata o congelata in base alla reperibilità dei prodotti.
Some ingredients may be frozen or deep-frozen based on product availability.

Coperto 4,00€
Table charge

cucina - cuisine