



Menù Degustazione de “Il Violino”

Traditional Tasting Menù (Including Dessert)

Percorso di degustazione da 4 / 6 portate per farti conoscere il nostro pensiero di “Cucina”

50 / 70 Euro

A scelta il Nostro Sommelier può proporvi un esperienza degustativa dalla nostra selezionata cantina.

40 Euro

I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo.
Eventuali variazioni o aggiunte verranno calcolate a parte.

Tasting menus are made for the entire table.

ANTIPASTI Appetizers

Plateau di Culatello

Culatello | Salame Cremonese | Giardiniera Homemade | Parmigiano (4)
Culatello | Cremonese Salami | Pickled Vegetables | Parmesan Cheese

19 Euro

Tartare di Manzo alla Mediterranea su Midollo

Beef Tartare Mediterranea Style on Marrow Bone (4/10)

18 Euro

Uovo Poche Fritto

Funghi | Spuma di Pecorino | Tartufo (1/3/4/7)
Fried Poached Egg: Mushrooms | Pecorino | Truffle

17 Euro

Raviolo Aperto di Seppia e Babaganoush

Seppia | Melanzana | Sesamo Nero | Pomodoro Confit (3/11/14)
Open Raviolo with Cuttlefish and Babaganoush
Cuttlefish | Eggplant | Black sesame | Confit tomato

20 Euro

Panzanella di Moscardini

Moscardini | Croutons | Scalogno | Basilico | Olive | Pomodori Dry (1/4)
Baby Octopus Panzanella: Baby octopus | Croutons | Shallot | Basil | Olives | Dry tomatoes

19 Euro

Lumache su Terrina di Pistüm e Spuma di Vino

Lumache | Terrina di Pasta e Pistüm | Porro Dolce | Spuma di Vino Rosso (1/3/6)
Snails on Pork Lasagna and Siphoned Wine:
Snails | Crunchy Pork Lasagna | Sweet Leek | Red Wine Siphoned

19 Euro

Anguilla in Carpione

Anguilla in Carpione, Cipolle Dolci e Acide, Salsa al Pepe Verde (1/3)
Eel Carpione Style: Eel, Sweet Onion and Sour | Green Pepper Sauce

18 Euro

Allergie e Intolleranze

Please report to the waiters any allergies or intolerances.

In base al Reg. (VE) n. 1169/2011 • Le informazioni circa la presenza ai sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Invitiamo comunque la gentile clientela a comunicare eventuali intolleranze ed allergie ad una o più sostanze che possano alterare lo stato di salute, affinché possiamo provvedere a evitare possibili disagi, ricordando però, che essendo il nostro ristorante un luogo in cui i cibi vengono preparati al momento e in ambienti non separabili la contaminazione incrociata è purtroppo inevitabile. Si avvisa la gentile clientela che alcune materie prime potrebbero essere surgelate. I nostri prodotti vengono trattati con procedure di abbattimento termico e/o sottovuoto.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE - 1
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
CROSTACEI E DERIVATI - 2
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
UOVA - 3
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
PESCE E DERIVATI - 4
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
ARACHIDI E DERIVATI - 5
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6
(derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
LATTE E DERIVATI - 7
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
SEDANO E DERIVATI - 9
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
SENAPE E DERIVATI - 10
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
LUPINO E DERIVATI - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



PRIMI
First courses

Marubini in Brodo Homemade Marubini Homemade Tre Brodi (Maiale Gallina Manzo) (1/2/7) Marubini Ravioli Homemade Three Broths (Pork Hen Beef)	19 Euro
Risotto Zafferano e Ossobuco Saffron Risotto and Braised Veal (7)	22 Euro
Risotto al Pistüm e Mosto d’Uva Risotto with Pork and Sweet Wine (7)	19 Euro
Risotto Gorgonzola e Mostarda di Pere Gorgonzola Cheese Pear Mustard (7/10)	19 Euro
Ravioli di Zucca Ravioli Ripieni di Zucca Burro alla Salvia Fonduta Parmigiano 40 mesi Jus di Zucca Semi di Zucca (1/3/7) Pumpkin Ravioli Sage Butter 40 months Parmesan Fondue Pumpkin Jus Pumpkin Seeds	20 Euro
Conchiglie alla Luciana Ragù di polpo alla Luciana Burrata Emulsione alla mediterranea (1/4/7) Shells pasta Luciana style	22 Euro
Linguine con Vongole, Nero di Seppia ed Emulsione alle Ostriche Vongole Nero di Seppia Emulsione di Ostriche Alghe Erba cipollina (1/2/7/14) Linguine Clams, Cuttlefish Ink, Oyster sauce: Clams Cuttlefish Ink Oyster sauce Seaweed Chives	25 Euro

SECONDI
Main courses

Anatra, BBQ di Peperoni Arrosto, Coleslaw Duck with Roasted Pepper BBQ and Coleslaw (7/10)	23 Euro
Maialino Lardellato Filetto di maiale Lardo di Colonnata Salsa di Trippa Erbe di Stagione Maionese alla Senape (3/10) Pork Lard Tripe sauce Herbs Mustard Mayonnaise	22 Euro
Guancia di Maialino Iberico Servito con Puree alla Robuchon e Verdure Croccanti (7) Iberian Pork Cheek Served with Robuchon puree and Crunchy Greens	21 Euro
Filetto alla Rossini Pan Brioche Foie Gras Tartufo (1/7) Rossini Steak: Pan Brioche Foie Gras Truffle	35 Euro
Melanzana a Barchetta Melanzana frita Salsa datterini bruciati, Basilico, Ricotta salata (1/7) Eggplant Barchetta Style: Deepfried Eggplant Cherry Tomatoes Sauce Basil Dry Ricotta	17 Euro
Mare all’Insalata Gamberi Rossi Vongole Polpo Seppia Capasanta Alghe (1/2/3/4/14) Seafood salad: Red Shrimps Clams Octopus Cuttlefish Scallop Seaweed	27 Euro
Halibut alla Mugnaia Halibut Maionese ai Capperi Patate Ratte Salsa Mugnaia (1/3/4) Halibut Capers Mayonnaise Crunchy Potatoes Mugnaia Sauce	26 Euro

Degustazione di Formaggi Cheese Tasting Degustazione di formaggi che varia di stagionatura e tipo di latte, variabili in base alla reperibilità, sempre accompagnati da mostarda e miele artigianale.	15 Euro
--	---------

Coperto
5 Euro