

MENU ESTATE 2024

Un menu in evoluzione, alleggerito, snellito e studiato nell'ottica di enfatizzare e nobilitare una materia prima selezionata secondo criteri sempre più etici e sostenibili.

Questa la strada che abbiamo scelto per offrire ai nostri clienti una proposta eccellente, nell'ingrediente e nella lavorazione.

Il menu si compone di una "**Degustazione**", composta da piatti scelti dalla cucina per accompagnare l'ospite nell'esperienza gastronomica e di un'opzione alla carta, focalizzata sulla "**brace**" quale comun denominatore di primi, secondi e verdure.

Fuoco e carboni, in una cottura ancestrale che amiamo utilizzare per dare identità alle pietanze ed esaltarne sapori e profumi. Per cominciare, alcuni bocconi di assaggio dei prodotti del territorio.

Infine le pizze del Gustificio, ridotte nel numero e ancora più "**preziose**" in relazione alle farine utilizzate e agli ingredienti on top.

ANDREA POLI

MENU DEGUSTAZIONE A NOSTRO GUSTO

Una selezione di "classici" per entrare nel mondo gastronomico del Gustificio.

Crocchetta cremosa di bigoli all'asiago di malga Marini

Paninetto fritto e baccalà mantecato

Bignè ai porcini dell'Altopiano, speck della lessinia e aneto

Spaghetto al fumo (spaghetto trafilato in oro al burro di malga affumicato alla nostra maniera)

Polpa di coscia di manzo, lardo ed erbe scottate
Oppure Fiorentina di nostra selezione*

Torta di Albicocche alla brace

€ 40.00

* € 65.00 con Fiorentina selezione Andrea

Percorso abbinamento vini
4 calici € 25.00

Menu degustazione servito per l'intero tavolo

ALLA CARTA **CHI BEN COMINCIA**

Assaggi golosi alla scoperta dei prodotti del territorio

Crocchetta cremosa di Bigoli all'Asiago	€ 5.00
Paninetto fritto e baccalà mantecato	€ 5.00
Bignè ai porcini dell'Altopiano, speck della lessinia e aneto	€ 5.00
Nachos di mais Marano con tartare di Garronese Veneta, tartufo estivo, romesco	€ 12.00
Gyoza con mazzancolle grigie di laguna, wagyu Cà Negra, aioli	€ 15.00
Tartare di Scampi locali alla Catalana	€ 18.00

SUA MAESTÀ **LA BRACE**

Fuoco e carboni, tecnica di cottura ancestrale e senza tempo che ispira la cucina del Gustificio

I PRIMI

Linguine alle cozze degli Scardovari, cotte ai carboni con lardo e peperoncino	€ 14.00
Gazpacho dei nostri pomodori e fragole con Baguette sui carboni	€9.00
Risotto affumicato, capesante ai carboni, caramello di peperone e caffè	€22.00 min 2 pers.
Pappardella al ragù di manzo alla brace	€ 14.00

I SECONDI

La selezione delle nostre Fiorentine di manzo:

Selezione Andrea € 7,50 / etto

Grana media-marezzatura media
Capi nati e allevati nel nostro territorio, dei quali utilizziamo tutte le parti e selezioniamo solo i lombi per riservarli a questo taglio

Black Angus Omaha Nebraska € 8,50 / etto

Grana fine- marezzatura elevata
Capi allevati a pascolo considerati "Grain Fed" senza antibiotici ne ormoni

Selezione Wagyu Ca' Negra € 15,00 / etto

Grana fine-marezzatura elevata
Wagyu italiano nato e allevato a Venezia utilizzando la tecnica di allevamento Giapponese.
Non sempre disponibile.

Filetto di Garronese veneta al tartufo estivo dei colli berici €28.00

Diaframma di Garronese veneta, millefoglie di patate e limone arrosto €14.00

Trancio di Ombrina al BBQ, tartare di crostacei locali e salsa mugnaia € 24.00

Alette di Pollo sweet and chili, riso soffiato e cipollotto € 12.00

Wagyu Burger € 18.00
"220 gr di wagyu Cà Negra, asiago di malga, salsa Gustificio e cetrioli all'aceto di Prosecco"

LE VERDURE

Melanzana caramellata ai carboni, chutney di albicocca e basilico € 9.00

Patate al forno a legna, salsa d'arrosto e rosmarino €5.00

Zucchine al BBQ, crema al limone, pecorino e arachidi €5.00

Cuore di bue alla brace, fichi arrosto e mandorla € 5.00

PIANETA PIZZA

Impasto realizzato con farine macinate attraverso l'utilizzo di energia rinnovabile, provenienti da campi non trattati chimicamente e a residuo zero

LE PIZZE FRITTE

Siciliana

€ 9.00

Impasto a 2 cotture, fritto e ripassato in forno a legna, battuto di pomodori, olive caiazzane, capperi di salina, origano bio e acciughe lavorazione Cetara, olio al limone

Margherita DOP

€ 8.00

Impasto a 2 cotture, fritto e poi ripassato in forno a legna, Bufala Barlotti DOP, salsa di pomodoro riccio cotta in forno a legna, basilico

Burrata e crudo

€ 13.00

Impasto a 2 cotture, fritto e poi ripassato in forno a legna, Burrata di Andria DOP, salsa di pomodoro riccio cotta in forno a legna, basilico e prosciutto Crudo di Montagnana riserva 24 mesi

LE PIZZE

Tutto nella norma

€ 11.00

Melanzane fritte, ricotta affumicata La Casara, fior di latte, San Marzano DOP

Porcini e cotto affumicato

€ 12.00

Porcini dell'altopiano in doppia consistenza, prosciutto cotto affumicato in forno a legna, fior di latte e pomodoro San Marzano DOP

3 Pomodori

€ 13.00

Crema di Grana Padano, carpaccio di cuori di bue, piennolo semi dry, crema di pomodoro giallo ai carboni, basilico

Patate novelle e tastasale	€ 10.00
Patate novelle cotte in forno a legna, tastasale macelleria Battistella Massimo, fior di latte e pomodoro San Marzano DOP, rosmarino	
Indiavolata	€ 12.00
Salsiccia di maiale nero calabrese leggermente piccante, grana padano DOP Caseificio sociale di Gazzo (in cottura), finocchietto, fior di latte, pomodoro San Marzano DOP	
Il nostro orto (Cooperativa Pomodoro)	€ 12.00
Crema di grana padano DOP Caseificio sociale di Gazzo, pepe, verdure miste dei nostri orti cotte in forno a legna, fior di latte, olio alla menta	
Crudo di montagna	€ 13.00
Prosciutto Crudo di Montagnana riserva 24 mesi, Bufala Barlotti DOP, pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico	
Tonno e tre cipolle	€12.00
Tonno del mediterraneo in olio d'oliva, insalata di cipolla, marmellata di cipolla, cipolla fritta, fior di latte, pomodoro San Marzano DOP	
Asiago di Malaga Marini e speck	€13.00
Asiago di Malga Marini 1648 m slm, speck della lessinia, funghi freschi trifolati artigianalmente, fior di latte, pomodoro San Marzano DOP	
Peperon tonnè	€ 12.00
Peperoni alla brace, salsa tonnata, capperi di Salina (presidio Slow Food), fior di latte, origano	
Colli berici	€ 14.50
Fior di latte, tartare di Garronese veneta, tartufo dei colli berici, burrata, insalatina	
C'era una volta "mari e monti"	€ 18.00
Tartare di mazzancolle grigie locali, insalata riccia, burrata, funghi freschi trifolati artigianalmente, fondo di mazzancolle, fior di latte	

DOLCI

Tiramisù classico

€ 6.50

Lo consigliamo con: Porto 10 Years
old – Butler Nephew and co
7 € calice

Crostatina vaniglia e frutti Rossi

€ 6.50

La consigliamo con: Torcolato Docg
(100% vespaiola) - Maculan
8 € calice

Lamponami

€ 7.50

La consigliamo con : DIECI
vendemmie (100 riesling) – Pelz
6 € calice

Esotica

€ 7.50

La consigliamo a : Passito del conte
(100% garganega) – Tonello
7 € calice

Fetta di Gustificio

€ 7.50

La consigliamo con : Vermout
Bianco – Bodriga
6 € calice

AMARI ARTIGIANALI

CLASSICI

Prugna – Schiavo

€ 4.00

Amaretto - luxardo

€ 4.00

Sambuca - Lolli

€ 5.00

Liquiriza – Izia

€ 5.00

ERBE, AGRUMI E BOTANICHE

€ 5.50

Jefferson

€ 5.50

St. hubertus

€ 8.00

Italicus

Rosolio al Bergamotto italiano

€ 5.00

Amaro del Cansiglio

Ottenuto dall'infusione idroalcolica
di ben 18 erbe e svariate bacche
provenienti dalla famosa foresta
del Cansiglio

€ 5.00

Amaro del ciclista

Miscela di 15 erbe dai sapori
erbacei molto intensi grazie al mix
erbe dove spiccano i sapori forti
di china e liquirizia.

€ 5.50

Farmaly

liquore alle erbe con una base di
rabarbaro e genziana

€ 5.00

Black note

Delicato ed amabile, impreziosito
da fresche note agrumate
e di rabarbaro

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO **ALLERGIE O** **INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: **grano, segale, orzo, avena, farro, kamut** o i loro **ceppi ibridati e prodotti derivati**, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (I);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D- α 1 naturale, tocoferolo acetato D- α 1 naturale, tocoferolo succinato D- α 1 naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(I) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergeni valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.