



R A D I C I

ANDREA VALENTINETTI  
TERRA E GUSTO

Questo menù nasce dal  
desiderio di ringraziare  
chi mi ha fornito la chiave di  
accesso al mondo della cucina,  
chi ha creduto in me e ha  
contribuito alla mia  
formazione.

Questi piatti vogliono essere un  
omaggio a coloro  
i quali mi hanno dotato di  
tecniche per sperimentare,  
abilità e conoscenze per osare,  
fantasia e curiosità per volare.

Questo menu, più di altri,  
vuole essere una dedica e un  
ringraziamento a una persona  
unica, speciale, alla quale devo  
tanto:

Erminio Alajmo

Il direttore, a lui devo la mia  
maturità di ristoratore, da lui  
ho appreso il significato del  
termine “dirigere”.

Andrea Valentinetti

## MENU DEGUSTAZIONE

---

### LA TERRA E LA COLLINA

---

#### *Menù 5 portate*

60,00

*Cavallo in tartare, salsa olandese  
all'arancia, asparagi, senape e pasta filo*

*La gallina padovana e la nostra idea di  
saor*

*Cappellaccio verde con ossobuco di  
cavallo, mandorla, cannella e ...*

*Agnello, millefoglie di patate, panna  
acida, mais e barbecue*

*Mango, nocciola, cioccolato al latte  
e orzo*

#### *Menù 3 portate*

40,00

## MENU DEGUSTAZIONE

---

### IL MARE E LA LAGUNA

---

#### *Menù 5 portate*

60,00

*Branzino in ceviche, cocco, yuzu  
e quinoa*

*Anguilla laccata, salsa al miso e  
bergamotto, sedano e shiso*

*Spaghetto, finocchietto,  
cipolla e alici*

*Sgombro laccato, con crema di  
peperone rosso, kiwi, cipolla  
e avocado*

*Cheesecake, yoghurt, frutti rossi,  
e sorbetto di lamponi*

#### *Menù 3 portate*

40,00

## MENU DEGUSTAZIONE

---

### IL MARE E IL SUO CRUDO

---

70,00

*Capasanta in carpaccio, panna  
acida, caviale, pepe rosa, lime*

*Branzino in ceviche, cocco,  
yuzu e quinoa*

*Pacote con melanzana  
balsamica, gamberi rossi, crema  
di datterini e pomodoro giallo*

*Tonno tataki, rapa rossa alla  
senape, finocchi in giardiniera  
caprino (foglie di senape)*

*Pom'doro e passione*

---

## ANTIPASTI

---

*Cavallo in tartare, salsa  
olandese all'arancia,  
asparagi, senape e pasta filo* 18,00

*La gallina padovana e la  
nostra idea di saor* 18,00

*Triglia, passion fruit,  
rapa e pesca* 20,00

*Anguilla laccata, salsa al  
miso e bergamotto, sedano  
e shiso* 20,00

*Melanzana alla brace, con  
dashi di yuzu e alga kombu,  
sesamo, aglio nero e  
cerfoglio* 16,00

---

## PRIMI PIATTI

---

*Mezza manica di  
gragnano, folpetti, basilico,  
burrata e pomodoro* 20,00

*Spaghetto, finocchietto,  
cipolla e alici* 18,00

*Ruote artigianali, con ragù  
di coniglio nostrano,  
vermouth, pinoli e spinaci* 18,00

*Cappellaccio verde,  
ossobuco di cavallo, noce  
moscata e crema di  
mandorla salata* 20,00

*Risotto 22 mesi, piselli,  
wasaby arancia e caprino* 16,00

---

## SECONDI PIATTI

---

*Piccione al fieno, albicocca,  
carote e cacao* 32,00

*Agnello, millefoglie di  
patate, panna acida, mais e  
barbecue* 28,00

*Sgombro laccato, con crema  
di peperone rosso, kiwi,  
cipolla e avocado* 26,00

*Rombo fritto al panko, con  
variazione di finocchi, aglio  
nero, mandorla e aneto* 30,00

*Asparago in viaggio con  
profumi e colori della terra* 24,00

---

## DESSERTS

---

*Yuzu, cocco e pepe di  
sichuan* 13,00

*Cheesecake, yoghurt, frutti  
rossi, e sorbetto di lamponi* 12,00

*Mango, nocciola, cioccolato  
al latte e orzo* 12,00

*Pom 'doro e passione* 12,00

*Anguria, fragole  
datterini, panna acida  
e daikon* 12,00

<i>Coperto e pane</i>	<hr/> 3,50 <hr/>
<i>Caffè gourmet</i> <i>Il caffè accompagnato</i> <i>dalla piccola pasticceria</i>	<hr/> 3,00 <hr/>

## LISTA ALLERGENI

---

*Sostanze o prodotti che  
provocano allergie o intolleranze*

*(allegato || Reg. UE 1169/2011)*

- 1. Cereali contenenti glutine*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3. Uova e prodotti a base di uova*
- 4. 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*
- 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*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di  
molluschi*