



TENUTA SAN MARTINO

RESTAURANT & MORE

Siediti qui

Rallenta e riposa

Attendi e godi il momento...

Come a teatro, lascia che il sipario si levi
e comincerà di fronte a te un'esperienza
voluta solo per la tua anima!

.....

Ricordiamo ai Gentili Clienti d'impostare il telefono
con modalità silenziosa e per le foto non usare il flash.

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo.

11 MOMENTI DI MAGIA

Di viola in viola

(Soffice di patate e tartufo, gel di cappuccio viola e gambero viola)

Sweet Ostrica

(Ostrica, sambuca e cioccolato bianco)

Nato con la camicia

(Interpretazione di foie gras al sedano e scalogno sottocoperta di gambero rosso)

Mexico e nuvole

(Vellutata di fagioli neri, cioccolato “altro mercato”, caprino, seppia e... nuvole)

L'ostrica d'oriente

(L'abalone blu)

Trilogy

(Le mantecature del dentice in guazzetto di miso)

Da un riccio all'altro

(Raviolo di farina di castagne con polpa di riccio)

Spaghetto twist

(Evoluzione di uno spaghetto alle vongole)

Tradi...Tradizione

(Carnaroli al tastasale di mare)

Guazzetto del Mediterraneo

(Scalops, olive taggiasche, pomodorini, capperi e limone)

Di viola in viola

(Cremoso ricotta e pere, cardamomo, cioccolato bianco e gelée viola)

€ 120,00

Abbinamento vini a cura di Gianluca Boninsegna, Sommelier AIS

€ 45,00

OPERA IN 7 ATTI

Di viola in viola

(Soffice di patate e tartufo, gel di cappuccio viola e gambero viola)

Nato con la camicia

(Interpretazione di foie gras al sedano e scalogno sottocoperta di gambero rosso)

Mexico e nuvole

(Vellutata di fagioli neri, cioccolato “altro mercato”, caprino, seppia e... nuvole)

Spaghetti twist

(Evoluzione di uno spaghetti alle vongole)

Tradi...Tradizione

(Carnaroli al tastasale di mare)

Guazzetto del Mediterraneo

(Scalops, olive taggiasche, pomodorini, capperi e limone)

Di viola in viola

(Cremoso ricotta e pere, cardamomo, cioccolato bianco e gelée viola)

€ 90,00

Abbinamento vini a cura di Gianluca Boninsegna, Sommelier AIS

€ 35,00

TRE PASSI SUGLI SCOGLI

Shangai di chopstick e triglia di scoglio

(Triglie marinate con lemongrass, chopstick alla zucca e porcino)

Spaghetтата di riso

(Cozze, mitilli affumicati, gambero viola, anacardi e foglie di sedano)

Dolce vagabondare

(Cre moso ai frutti rossi, meringata e cialda croccante)

€ 40,00

Abbinamento vini a cura di Gianluca Boninsegna, Sommelier AIS

€ 15,00

LE CRUDITÈ

<i>La selezione del crudo di mare</i> (Il crudo di mare in sei tipologie a discrezione del pescatore)	€	25,00
<i>La selezione di ostriche</i> (Provenienza Bretannia)	€	(l'una) 3,50
<i>Opalina di Caviale</i> (Lusso e seduzione in 20 grammi con i suoi abbinamenti)	€	50,00

ENTRANTI

<i>Foie gras</i> (Interpretazione di foie gras al sedano e scalogno sottocoperta di gambero rosso)	€	19,00
<i>La Valpolicella incontra l'Emilia</i> (Culatello affinato al Ripasso)	€	19,00
<i>Trilogy</i> (Le mantecature del dentice)	€	19,00
<i>Chowder d'oro</i> (Crema di vongole in foglia d'oro)	€	19,00

In quale regno o secolo e sotto quale tacita congiunzione di astri, in che giorno segreto non segnato

IL RISO!

Il Vialone Nano integrale all'Astice blu e oro di Bottarga € 25,00

Il Carnaroli semi-fino integrale alla fagianella e cognac con aghi di rosmarino € 25,00

LA LEGGE DEI NUMERI PRIMI

Tagliatelle di Pavone € 25,00
(L'assoluto di corte in filigrana di fiori con croccantezze di maialino)

I soffici € 25,00
(Gnocchetti stirati a mano, profumati all'aneto, al tartufo di mare e di terra)

dal marmo, nacque la fortunata e singolare idea di inventare l'allegria?

SECONDI A SÉ STESSI

<i>Filetto Fumè</i> (Filetto di prussiana, radicchio di Verona agrodolce, broccolo in due consistenze e tartufo)	€	29,00
<i>Wagyu Kobe</i> (Controfiletto di Kobe e giardino zen)	€	29,00
<i>Insalata di mare scottadito... tra le righe... in salsa rosa</i> (Frutti di mare scottati, ortaggi croccanti, maionese al ribes)	€	29,00

IL MONDO VEGANO

<i>Il riso</i> (Risotto mantecato al levistico, pomodorini gialli e formaggio di mais)	€	19,00
<i>La Verdura</i> (Pompom di tuberi e radici, vellutata di cavolo bianco, chips di rapa arcobaleno e punti di liquirizia)	€	19,00

I FORMAGGI... IL PRIMO DESSERT

<i>4-3 per la Francia</i> (Gran plateau di formaggi francesi ed italiani con mostarde)	€	20,00
--	---	-------

Con autunni dorati fu inventata. "Sonetto al vino" di Jorge Luis Borges



www.tenutasanmartino.com