ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Antipasti *Starters*

Prosciutto crudo di Montagnana con tenero carpaccio di asparago bianco di Arcole e ovetto di quaglia
Typical 16 months Montagnana cured ham with raw white Arcole asparagus and quail egg

10,00 euro

*****

I salumi della pianura
Salame "casalin", culaccia di Montagnana, soppressa veneta all'aglio,
pancetta conciata al pepe nero, prosciutto dolce di Montagnana
con giardinetto di verdurine agrodolci
Cold cuts Selection of the land with sweet and sour vegetables

12,00 euro

*****

Fritturina di laguna con calamaretti, "pesin", gamberi e acciughe nel cesto di vimini
con mousse di tuorlo al lime
Calamaries, shrimps and anchovies small fry with lime mayonnaise

12,00 euro

*****

"La fantasia dei Bevilacqua": selezione di antipasti del giorno
Starters day selection

12,00 euro

*****

Battuta di fassona piemontese con puttanesca di olive taggiasche,
pomodorini, acciughe e fior di cappero
Fassona Piemontese Tartare with olives, small tomatoes, anchovies and capers

15,00 euro

ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Primi Piatti *First courses*

Risotto Carnaroli Superfino "Ca' Pisani", produzione limitata,
con ragù bianco di coniglio e bruscanzoli, sfumato alla spuma di birra ambrata
Carnaroli Superfino "Ca' Pisani" risotto with rabbit white ragout, hop and light ale

13,00 euro

*****

Lasagnetta all'uovo destrutturata con ancestrale di Amatriciana
gratinata al Monte Veronese stravecchio
Small "Lasagna" with "Amatriciana" sauce (tomatoes, onion, pork cheek)
with aged Monte Veronese cheese gratin

13,00 euro

*****

Linguine al farro in carapace di granchio mantecate alla polpa rosa di granseola
con fave verdi novelle
Spelt "Linguine" with pink crab pulp and green spring broad-bean

14,00 euro

*****

Raviolo alla moda cinese su crema di patate viola,
sfilacci di puledro affumicati e perle di melone bianco
Chinese "Raviolo" on violet potatoes cream , smoky meat and white melon

13,00 euro

*****

Crema tiepida di dolci piselli con capasanta scottata al sesamo croccante bianco e nero
Green peas hot cream with fried scallop and black and white til

13,00 euro

ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Secondi piatti *Main courses*

Filetto di fassona piemontese sfumato al Miso
con wok di verdurine etniche
Beef fillet with soya sauce and sautéed small vegetables

22,00 euro

*****

Tagliata di Trancio Reale cotto a bassa temperatura in bagno d'olio grigliato agli aromi
con sautè di radicchio di Ferrara e patate fiammifero
Sliced Trancio Reale beef cooked in olive oil at low temperature and grilled with aromas,
Sautéed Ferrara chicory and small fried potatoes

19,00 euro

*****

Costolette d'agnello in crosta di pesto d'erbe aromatiche
con salsa di friggitelli rossi e caponatina primaverile
Lamb cutlet with herbs salt, peppers sauce and sauteed vegetables

18,00 euro

*****

Sformatino di vitello con asparago verde lardellato in crosta di pane azzimo
profumato all'origano su letto di ortaggi
Timbale veal filled with lard green asparagus,
covered with wild marjoram bread and vegetables

14,00 euro

*****

Filetto rosso di triglia su crema di riso allo zafferano,
nido di agretti e sfere di uvaspina
Red mullet fillet on saffron rice cream with garden cress and gooseberry

16,00 euro

ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

** Piatto dell'Antica Ala*

Coscia d'anatroccolo in coccio cotta in bagno d'olio a bassa temperatura
con verdurine croccanti
Duck leg cooked in low temperature oil
with crisp vegetables in earthen pot

19,00 euro

*****

La selezione dei formaggi di Mida:
Our italian cheeses selection

Il Brillo di Treviso affinato al vino
Il Bastardo del Grappa
Il Monte Veronese invecchiato
La Robiolina fresca del Veneto
Il Puenton di Bassano
con marmellate, mostarde, miele e frutta fresca

Porzione piccola *Small portion*

8,00 euro

Porzione grande *Large portion*

14,00 euro

*****

*A richiesta è possibile acquistare il piatto del Buon Ricordo con lo sconto del 20%
(euro 29,00) euro 25,00
** You can buy the "Buon Ricordo" dish with a special discount of 20%*
(euro 29,00) euro 25,00

ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Desserts

Millefoglie del Re con fragole e cioccolato Valhrona 66%
Millefeuille of the King with strawberries and
Valhrona chocolate 66%

8,00 euro

*****

Tortino di cioccolato bianco con gelatina alla menta e giochi di lamponi
White chocolate small cake with mint jelly and raspberries

8,00 euro

*****

Meringata alla ciliegia con amarene sciroppate e coulis di gelatina Milano-Torino
Cherry meringue with sour black cherry and Americano jelly

8,00 euro

*****

Profiterole con crema chantilly e mandorle caramellate
glassato al cioccolato fondente
Profiterole with Chantilly cream, candy almonds, covered with dark chocolate

8,00 euro

*****

"Il sogno dei Bevilacqua": selezione dei dolci del giorno
Desserts day selection

10,00 euro

*****

Selezione di formaggi di Mida con mostarde, confetture e frutta
Mida's selection cheeses with mustards, jams and fruit

8,00 euro

Caffè *Coffee*
2,50 euro