

RISTORANTE 19·94

Chef Stefano Agostini

Cocktails

Pre-dinner

Americano euro 7,00
bitter, vermouth rosso, angostura, arancia, scorza di limone

Negroni sbagliato euro 8,00
bitter, vermouth rosso, Franciacorta, arancia

Dry Martini euro 10,00
gin, martini dry, scorza di limone, oliva verde

Kir Royal euro 13,00
crème de cassis, champagne

Sun Virgin euro 6,00
Sanbitter, succo d'ananas, ciliegina e arancia

Un calice di ...

Franciacorta Prima Cuvée Brut - Monte Rossa euro 8,00
(Chardonnay, Pinot Nero)

Champagne Special Cuvée - Bollinger euro 13,00
(Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

Riesling Trocken 2017 - Dr. Fischer euro 7,00
(Riesling)

L'acqua

Acqua piatta

Panna (residuo fisso 137) - Firenze euro 3,50

San Benedetto (residuo fisso 272) - Venezia euro 3,50

Norda Luxury (residuo fisso 54) - Parma euro 3,50

Acqua frizzante

San Pellegrino (residuo fisso 1074) - Bergamo euro 3,50

San Benedetto (residuo fisso 272) - Venezia euro 3,50

Norda Luxury (residuo fisso 54) - Parma euro 3,50

Birra artigianale

Monte Venda Bionda 0,33 - Birrificio Monterosso (Abano Terme) euro 6,00

Monte Rosso Rossa 0,33 - Birrificio Monterosso (Abano Terme) euro 6,00

Montirone Ambrata 0,33 - Birrificio Monterosso (Abano Terme) euro 6,00

Conoscere la cucina del 19.94

Ore 12,00

Saluto della cucina

Due portate scelte dallo Chef

Piccola pasticceria

Euro 30,00

dal mercoledì al sabato esclusi i festivi

La domenica assieme

Calice di benvenuto

Saluto dalla cucina

3 portate scelte dallo Chef

Piccola pasticceria

Euro 45,00

I lunch menu vengono serviti per tutto il tavolo

Chiediamo cortesemente di segnalare eventuali allergie o intolleranze

Menu

Degustazione

Coniglio alle erbe, gelé alla mela verde, **mousse al rafano** e misticanza

Vellutata di carote e zenzero, sauté di **gamberi*** e riso nero croccante

Tonno*, **brodetto di olive**, broccoli e pomodorini confit

Cre moso al lampone, coulis di frutti rossi, sorbetto e **meringa**

euro 60,00

4 calici di vino in abbinamento al menu euro 25,00

Il menu può essere servito anche per un solo ospite

I prodotti segnati in grassetto contengono allergeni.
I prodotti contrassegnati con * sono preparati con materia prima fresca abbattuta.

Rimandiamo i Gentili Clienti all'informativa esposta in entrata

Responsabile di Sala: **Paola Bombino**

Menu

19.94

Tartare di capperante* all'arancia candita, finocchio e **vinaigrette al lime**

Tonno* marinato, cappuccio viola, **mousseline** ai mirtilli
e spuma al **vermouth bianco**

Calamarata integrale, salsiccia, cavolfiori e **Castelmagno**

Petto d'anatra, finocchi, **sedano** e liquirizia

Degustazione di **formaggi**

Tortina 19.94

euro 85,00

6 calici di vino in abbinamento al menu euro 35,00

Il menu può essere servito anche per un solo ospite

I prodotti segnati in grassetto contengono allergeni.
I prodotti contrassegnati con * sono preparati con materia prima fresca abbattuta.

Rimandiamo i Gentili Clienti all'informativa esposta in entrata

Responsabile di Sala: **Paola Bombino**

À la carte

per iniziare

Tartare di cappesante* all'arancia candita, finocchio e vinaigrette al lime	euro 22,00
Tonno* marinato, cappuccio viola, mousseline ai mirtilli e spuma al vermouth bianco	euro 22,00
Uovo soufflé , crema di mais , acciughe del Cantabrico e pop corn	euro 18,00
Coniglio alle erbe , gelé alla mela verde, mousse al rafano e misticanza	euro 18,00
Scaloppa di foie gras*, pere al Sauternes , latte di mandorle affumicate e carbone vegetale	euro 20,00

riso ✧ pasta ✧ minestre

Vellutata di carote e zenzero , sauté di gamberi* e riso nero croccante	euro 16,00
Risotto ai broccoli, burrata e piovra	euro 20,00
Calamarata integrale bio , salsiccia, cavolfiori e Castelmagno	euro 16,00
Spighe ripiene* d'anatra confit, crema di patate , porri e pan fritto alla curcuma	euro 20,00

I prodotti segnati in grassetto contengono allergeni.
I prodotti contrassegnati con * sono preparati con materia prima fresca abbattuta.

Rimandiamo i Gentili Clienti all'informativa esposta in entrata

Responsabile di Sala: **Paola Bombino**

À la carte

pesce ✦ carne

Tonno*, **brodetto di olive**, broccoli e pomodorini confit euro 25,00

Branzino*, friarielli, **salsa al pimento** e **caviale** euro 29,00

Filetto di maialino, **patate viola**, **chutney di cipolla** e **rape rosse** euro 24,00

Petto d'anatra, finocchi, **sedano** e liquirizia euro 25,00

verdure

Broccoli, rape rosse, carote e **spezie** euro 16,00

Cialda vegetale, cavolfiori, avocado, **mandorle** e gelé al peperone euro 16,00

formaggi

Degustazione di 6 **formaggi** euro 15,00

Degustazione di 3 **formaggi** euro 10,00

I prodotti segnati in grassetto contengono allergeni.
I prodotti contrassegnati con * sono preparati con materia prima fresca abbattuta.

Rimandiamo i Gentili Clienti all'informativa esposta in entrata

Responsabile di Sala: **Paola Bombino**

Selezione di formaggi

Degust Affineur - Alto Adige

Degust nasce nel 1994 e si propone di riscoprire, selezionare e affinare piccole produzioni casearie di «nicchia».

Il fondatore, lo chef stellato Hansi Baumgartner, ha trasferito le sue conoscenze culinarie nella raffinata arte dell'affinamento, selezionando le migliori tipologie di formaggi a latte crudo in Alto Adige e nelle altre regioni d'Italia e all'estero.

Formaggi freschi morbidi

Castanea (latte caprino) - Valles - Alto Adige Affinato con pepe affumicato e foglie di castagno	euro	7,00
Bacco Bianco (latte caprino) - Valles - Alto Adige Affinato con foglie di vite	euro	7,00
Kloaznkas (latte vaccino) - Normandia - Francia Affinato con distillato di pere, polvere di pere essiccate	euro	7,00

Selezione di formaggi

Degust Affineur - Alto Adige

Formaggi semistagionati e stagionati

Caprino di fossa (latte caprino) - Lagundo - Alto Adige Affinato 4 mesi in fossa di stagionatura	euro	7,00
Castelmagno (latte vaccino) - Cuneo - Piemonte Pasta a latte crudo	euro	7,00
Prunot (latte vaccino) - Lagundo - Alto Adige Affinato con mosto di prugne	euro	7,00
Rustico di Braies (latte vaccino) - Alto Adige Aromi: terra bagnata, burro fuso	euro	7,00
La Pecorina (latte di pecora) - Toscana Aromi: mandorlato e paglia	euro	7,00
Pecorino di Pienza nel carbone (latte di pecora) - Toscana Affinato con olio extra vergine d'oliva e carbone	euro	7,00

Formaggi erborinati

Verzin (latte vaccino) - Piemonte Aromi: erbacei, funghi, sottobosco	euro	7,00
CaRuBlú (latte vaccino) - Germania Affinato con Rhum e fave di cacao amare	euro	7,00
Golden (latte vaccino) - Lombardia Affinato su vinacce di uva passa	euro	7,00
Verde di Montegalda (latte di pecora e capra) - Veneto Maturato per oltre 60 giorni. Sapore equilibrato tra il dolce della pasta e l'aromaticità dell'erborinatura.	euro	7,00



Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Il personale si rende disponibile a rispondere al cliente che potrebbe essere allergico o intollerante ad una o più sostanze e ad indicare le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Lista degli allergeni:

frutta a guscio, arachidi, lupino, latte e prodotti latticini, uova, pesce, molluschi, crostacei, soia, cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) semi di sesamo, sedano, senape e anidride solforosa.

Per normativa conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezioni VIII, capitolo , lettera D, punto 3°: il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da detta normativa.

La legge ci obbliga a scrivere che, in caso di necessità, possono essere utilizzate materie prime surgelate.