

A N T I P A S T I

Battuta di Manzo Garronese Veneta
maionese di zenzero e carote, cialda di riso
all'acciuga, chutney alla fragola di bosco
Euro 19,00

Battuta di Manzo Garronese Veneta
caviaie di storione "Caviar Giavieri" (10 gr)
crispy di pane al latte
Euro 28,00

Baccalà e Gabilo
asparagi, panbrioche, caviaie di Aringa, salsa
agrumata allo zafferano
Euro 19,00

Trancio di anguilla
marinato alla salsa di soia, cream cheese, cialde di
pistacchio, salsa al vino Putiferio, marmellata di
cipolla rossa
Euro 19,00

"La Nostra Colazione"
crema all'uovo, tartufo nero del Monte Baldo, spuma
di parmigiano reggiano, brioche, blu del Monviso
Euro 19,00

Radicchio in saor
verza, carote, pinoli, uvetta, crumble alla cipolla
bruciata, emulsione al latte di mandorla
Euro 18,00

Culatello di Zibello Dop
mostarda di nostra produzione, panbrioche
Euro 24,00

taverna KUS

APPETIZER

Garronese Veneta beef tartare
Ginger and carrot mayonnaise, anchovies rice waffle,
strawberry chutney
Euro 19,00

Garronese veneta beef tartare
Caviar of sturgeon "Giavieri Caviar" (10gr)
crispy milkbread
Euro 28,00

Cod
asparagus, sweet bread, herring caviar, citrus and
saffron sauce
Euro 19,00

Slice of eel
marinated in soy sauce, cream cheese, pistachio
wafer, Putiferio wine sauce, red onion jam
Euro 19,00

"Our Breakfast"
Eggcream, black truffle from Monte Baldo, parmesan
cheese foam, brioche, "Blu del Monviso" cheese
Euro 19,00

Radicchio in saor
cabbage, carrots, pine nuts, raisin, burnt onion
crumble, almond milk emulsion
Euro 18,00

Culatello di Zibello Dop (raw ham)
mustard of our production, brioche bread
Euro 24,00

Pane e coperto euro 5,00
Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni
nelle portate elencate. In mancanza di reperibilità potrebbero essere
usati alcuni prodotti surgelati.

V O R S P E I S E N

Garronese Veneta Rindertartar
Karotten- und Ingwermayonnaise, Sardellen
Reiswaffeln , Erdbeere Chutney
Euro 19,00

Garronese Veneta Rindertartar
“Caviar Giavieri” Störkaviar (10 gr)
knuspriges Milchbrot
Euro 28,00

Stockfish
Spargel, sußbrot, Heringskaviar, Zitrusfrucht- und
Safran-sauce
Euro 19,00

Stück von Aal
mariniert mit sojasauce, Frischkäse, Pistazienwaffeln,
Putiferio Weinsauce, rote Zwiebelmarmelade
Euro 19,00

“Unser Frühstück”
Eiercreme, schwarze Trüffel vom Monte Baldo,
Parmesankäse Schaum, brioche, “Blu del Monviso”
Blauschimmelkäse
Euro 19,00

Radicchio in saor
Kohl, Karotten, Pinienkerne, Rosine, verbrannter
Zwiebel Crumble, Mandelmilch Emulsion
Euro 18,00

Culatello di Zibello Dop (Rohschinken)
Hausgemacht Fruchtsenf, Brioche Brot
Euro 24,00

Pane e coperto euro 5,00
Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni
nelle portate elencate. In mancanza di reperibilità potrebbero essere
usati alcuni prodotti surgelati.