

taverna KUS

ANTIPASTI

Battuta di Manzo Garronese Veneta

Spugna al pistacchio, perle di passion fruit, pepe Giamaica
e meringa allo zafferano

Euro 19,00

Trancio di ricciola

Ripieno di erbe spontanee, in foglia di banano,
salsa di cocco tostato e cono croccante
ripieno di caponata di verdure

Euro 21,00

Trancio di anguilla

Marinato alla salsa di soia, cream cheese,
salsa al vino Passito, marmellata di cipolla rossa

Euro 21,00

“La Nostra Colazione”

Crema all'uovo, tartufo nero del Monte Baldo,
spuma al parmigiano reggiano,
brioche profumata al grano arso e blu del Monvisio

Euro 19,00

Lingotto

Lenticchie rosse , tofu con spinacino, semi di basilico,
radicchio in saor e salsa al curry verde “Bombay”

Euro 19,00

Culatello di Zibello Dop

mostarda di nostra produzione, panbrioche

Euro 25,00

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.

taverna KUS

APPETIZER

Venetian-style Garronese Beef Tenderloin

Pistachio sponge cake, passion fruit pearls, Jamaican pepper,
and saffron meringue

€19.00

Yellowtail fillet

Stuffed with wild herbs, wrapped in a banana leaf, served with
toasted coconut sauce and a crispy cone
filled with vegetable caponata

€21.00

Eel fillet

Marinated in soy sauce, cream cheese, Passito wine sauce, and
red onion jam

€21.00

“Our Breakfast”

Egg custard, black truffle from Monte Baldo,
Parmigiano Reggiano foam, brioche flavored with roasted wheat
and Monvisio blue cheese

€19.00

Lingotto

Red lentils, tofu with baby spinach, basil seeds,
radicchio in saor, and “Bombay” green curry sauce

€19.00

Culatello di Zibello DOP

House-made mostarda, brioche

€25.00

Bread and cover charge: €5.00

Our staff is available to assist you regarding the presence of allergens
in the listed dishes. If certain ingredients are unavailable,
some frozen products may be used.

taverna KUS

VORSPEISEN

Rindertartar aus Garrone, venetische Art
Pistazien-Spugna, Passionsfruchtperlen, Jamaika-Pfeffer
und Safran-Meringue
19,00 Euro

Gelbschwanz-Filet
Gefüllt mit Wildkräutern, in Bananenblatt,
geröstete Kokosnusssauce und knusprige Tüte
gefüllt mit Gemüsecajonata
21,00 Euro

Aalfilet
In Sojasauce mariniert, mit Frischkäse,
Passito-Weinsauce, rote Zwiebelmarmelade
21,00 Euro

“Unser Frühstück“
Eiercreme, schwarzer Trüffel vom Monte Baldo,
Parmigiano Reggiano-Mousse,
Brioche mit dem Aroma von geröstetem Weizen und Monvisio-Käse
19,00 Euro

Lingotto
Rote Linsen, Tofu mit Spinat, Basilikumsamen,
Radicchio in Saor und grüne Currysauce „Bombay“
19,00 Euro

Culatello di Zibello DOP
hausgemachte Mostarda, Brioche
25,00 Euro

Bread and cover charge: €5.00
Our staff is available to assist you regarding the presence of allergens
in the listed dishes. If certain ingredients are unavailable,
some frozen products may be used.