

# taverna KUS

## MENU DEGUSTAZIONE

### Di Terra

#### **Battuta di Manzo Garronese Veneta**

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

#### **Ravioli**

ripieni di costolette di vitello cotto allo spiedo "Molteni" e fave con la  
sua demi glace profumata al timo  
e coulis di pastinaca

#### **Gallina grisa della Lessinia**

ripiena di spinaci con cialde alle mandorle  
e pan di zucchero marinato

#### **"Estate all'Havana"**

Sigaro al cioccolato fondente con pan di spagna al cioccolato al  
latte profumato al tabacco,  
namelaka al basilico, albicocche e gelato yogurt

**Il menù elencato è proposto a  
Euro 75,00**

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**

**M E N U T A S T I N G**

Of “Land”

**Venetian-style Garronese Beef Tartare**

with pistachio sponge, passion fruit pearls,  
Jamaican pepper, and saffron meringue

**Ravioli**

stuffed with “Molteni”-style spit-roasted veal ribs and fava beans,  
served with a thyme-scented demi-glace  
and parsnip coulis

**Lessinia Grey Hen**

stuffed with spinach, served with almond wafers  
and marinated sugar loaf

**“Summer in Havana”**

Dark chocolate cigar with milk chocolate sponge cake scented with  
tobacco,  
basil namelaka, apricots, and yogurt ice cream

**The menu listed is offered at €75.00**

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

## MENÜ DEGUSTATION

### Fleisch

#### **Rindertartar aus Garrone in Venetien**

mit Pistazien-Sponge, Passionsfruchtperlen,  
Jamaika-Pfeffer und Safran-Baiser

#### **Ravioli**

gefüllt mit am Spieß gebratenen Kalbskoteletts „Molteni“ und  
Saubohnen, dazu eine mit Thymian aromatisierte Demi-Glace  
und Pastinaken-Coulis

#### **Graues Huhn aus der Lessinia**

gefüllt mit Spinat, serviert mit Mandelwaffeln  
und mariniertem Zuckerhut

#### **“Sommer in Havanna”**

Zigarre aus Zartbitterschokolade mit Milkschokoladen-Biskuit,  
verfeinert mit Tabak,  
Basilikum-Namelaka, Aprikosen und Joghurt-Eis

**Das aufgeführte Menü wird für 75,00 Euro angeboten**

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.