

taverna KUS

SECONDI PIATTI

Tagliata di filetto di manzo di Garronese Veneta
patate amandine, salsa bernese rivisitata
Euro 31,00

Filetto di Vitello di Garronese Veneta e Foie gras
salsa al tartufo nero, demi glace e porri fondant
Euro 38,00

Gallina grisa della Lessinia
ripiena di spinaci con cialde alle mandorle
e pan di zucchero marinato
Euro 29,00

Filetto di ombrina
in pasta kataifi, salicornia e salsa agrodolce all'albicocca
Euro 29,00

Lavarello
insalatina di patate e sedano rapa all'agro
con spuma all'erba luigia
Euro 29,00

Melanzane in crosta
pomodoro, basilico, pane, mandorle
Euro 24,00

“La Via Lattea”
formaggi italiani, mostarde di nostra produzione
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

SECOND COURSES

Sliced Garronese Veneta Beef Tenderloin

Amandine potatoes, modernized Bernese sauce
€31.00

Garronese Veneta Veal Tenderloin and Foie Gras

black truffle sauce, demi-glace, and fondant leeks
€38.00

Lessinia Grey Hen

stuffed with spinach, served with almond wafers
and marinated sugar loaf
€29.00

Horse mackerel fillet

in kataifi pastry, with salicornia and sweet-and-sour apricot sauce
€29.00

Whitefish

potato and celeriac salad with a tangy dressing
and lemongrass foam
€29.00

Aubergines in a crust

tomato, basil, bread, almonds
€24.00

“The Milky Way”

Italian cheeses, house-made mostarda
€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

HAUPTGERICHTE

Tagliata vom Rinderfilet aus Garronese Veneta
Amandine-Kartoffeln, neu interpretierte Berner Sauce
31,00 Euro

Kalbsfilet aus Garronese Veneta und Foie gras
Sauce mit schwarzem Trüffel, Demi-Glace und geschmolzenem
Lauch
38,00 Euro

Graue Henne aus der Lessinia
gefüllt mit Spinat, serviert mit Mandelwaffeln
und mariniertem Pan di Zuccherò
29,00 Euro

Filet von der Umberfisch
in Kataifi-Teig, Salicornia und süß-saurer Aprikosensauce
29,00 Euro

Lavarello
Kartoffel-Knollensellerie-Salat mit Essig
und Zitronenverbene-Schaum
29,00 Euro

Auberginen in Kruste
Tomaten, Basilikum, Brot, Mandeln
24,00 Euro

“La Via Lattea”
italienische Käsesorten, hausgemachte Mostarde
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.