

A N T I P A S T I

Battuta di Manzo Garronese Veneta
lemongrass e zenzero caramellati, acciughe, capperi,
tuorlo d'uovo BIO croccante e ribes nero
Euro 23,00

Polpo
funghi Shimeji e salsa al fondo di crostacei
Euro 25,00

Trancio di anguilla
marinato alla salsa di soia, cream cheese,
salsa al vino "Putiferio", marmellata al radicchio
rosso
Euro 25,00

"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 23,00

Lingotto
ceci e paprika affumicata , tofu con spinacino,
semi di basilico, sformatino al gaspacho
e salsa al curry verde "Bombay"
Euro 23,00

Culatello di Zibello Dop
mostarda di nostra produzione, pan brioche
Euro 28,00

Pane e coperto euro 6,00

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

A N T I P A S T I

Venetian Garronese Beef Tartare
Caramelized lemongrass and ginger, anchovies,
capers, crispy organic egg yolk, and blackcurrants
€23.00

Octopus
Shimeji mushrooms and shellfish sauce
€25.00

Eel steak
marinated in soy sauce, cream cheese,
"Putiferio" wine sauce, red radicchio jam
€25.00

"Our Breakfast"
Egg cream, Monte Baldo black truffle,
Parmigiano Reggiano foam,
brioche flavored with burnt wheat and Monvisio blue
cheese
€23.00

Lingotto
Chickpeas and smoked paprika, tofu with baby
spinach,
basil seeds, gazpacho flan
and "Bombay" green curry sauce
€ 23.00

Culatello di Zibello DOP
Home-made mustard, brioche
€28.00

Bread and cover charge €6.00

Staff are available to advise you on the presence of allergens in the
listed dishes.

If these are unavailable, some frozen products may be used.

A N T I P A S T I

Venezianisches Garroneser Rindertartar
Karamellisiertes Zitronengras und Ingwer, Sardellen,
Kapern, knuspriges Bio-Eigelb und schwarze
Johannisbeeren
23,00 €

Oktopus
Shimeji-Pilze und Meeresfrüchtesauce
25,00 €

Aalsteak
mariniert in Sojasauce, Frischkäse,
„Putiferio“-Weinsauce, rote Radicchio-Konfitüre
25,00 €

„Unser Frühstück“
Eiercreme, schwarzer Monte-Baldo-Trüffel,
Parmigiano-Reggiano-Schaum,
Brioche mit geröstetem Weizen und Monvisio-
Blauschimmelkäse
23,00 €

Lingotto
Kichererbsen und geräuchertes Paprikapulver, Tofu
mit Babyspinat,
Basilikumsamen, Gazpacho-Flan
und „Bombay“-Currysauce
23,00 €

Culatello di Zibello DOP
Hausgemachter Senf Brioche
28,00 €

Brot und Gedeck: 6,00 €

Unser Personal berät Sie gerne zu möglichen Allergenen in den
angebotenen Gerichten.