

Elogio al Caviale

L'oro nero della gastronomia



MENU DEGUSTAZIONE

Caviale italiano

Battuta di manzo “Garronese Veneta”
con caviale “Calvisius Essentia” (leggermente
affumicato)

Tagliolini all'uovo al burro e limone
e caviale “Calvisius Siberian Classic”

Filetto di Vitello “Garronese Veneta”
con caviale “Calvisius Tradition Prestige”

Il menù degustazione elencato è proposto a

160€

oppure

Una portata a vostra scelta

60€

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

Elogio al Caviale
L'oro nero della gastronomia



MENU DEGUSTAZIONE
Caviale italiano

"Garronese Veneta" Beef Tartare
with "Calvisius Essentia" Caviar (lightly smoked)

Egg Tagliolini with Butter and Lemon
and "Calvisius Siberian Classic" Caviar

"Garronese Veneta" Veal Fillet
with "Calvisius Tradition Prestige" Caviar

The listed tasting menu is offered at
€160
or a course of your choice
€60

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.

taverna
KUS

Elogio al Caviale L'oro nero della gastronomia



MENU DEGUSTAZIONE Caviale italiano

Rindertartar „Garronese Veneta“
mit leicht geräuchertem Calvisius Essentia Kaviar

Eiertagliolini mit Butter und Zitrone
und Calvisius Siberian Classic Kaviar

Kalbsfilet „Garronese Veneta“
mit Calvisius Tradition Prestige Kaviar

Das Menü kostet:
160 €
oder ein Gang Ihrer Wahl:
60 €

Brot und Gedeck: 6,00 €

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

taverna
KUS

Sollten diese nicht verfügbar sein, verwenden wir gegebenenfalls
Tiefkühlprodukte.