

# TENUTA GALILEI

LE EMOZIONI



## ANTIPASTI

### MARE

#### IL CRUDO

3 Scampi, 2 Gamberi rossi  
Sicilia, 1 Capasanta  
2/6/8  
28€

#### TARTARE TONNO

Mela verde e mango  
2/6  
22€

#### TRE CICCHETTI

Sarde in saor, baccalà  
mantecato, moscardino  
1/2/10  
15€

#### CAPELANTE DEI 3 RE

Gratinate al Brandy, EVO,  
panure  
1/2/4  
18€

#### GAMBERONI

Al Lugana su patata al  
prezzemolo schiacciata  
6/8  
18€

### TERRA

#### CARPACCIO

Filetto di manzo con salsa  
universale  
6/9  
16€

#### ROAST-BEEF

Home-made su crema di  
patate, parmigiano e miele al  
limone  
6/10  
13€

#### BRESAOLA

Con burrata, noci e miele di  
castagno  
5/10  
15€

#### BON BON DI MAIALINO

E pere su crema di patate  
affumicate al profumo di  
rosmarino  
5/6/9  
15€

#### BATTUTA DI MANZO

Stracciatella al pepe rosa e  
cipolle rosse caramellate  
9/10/11  
15€



#### SPICCHIO DI INSALATA

Scottata, pomodorino  
confit, noci e vinaigrette  
ai lamponi

5/6  
10€

# TENUTA GALILEI

LE EMOZIONI



## PRIMI

### MARE

#### RISOTTO SCAMPI

Pinot nero rosè e pepe rosa  
(Minimo x2)  
2/8/10/11  
20€

#### TAGLIOLINI ALLA BISQUE DI CROSTACEI e battuta di gamberi

1/8/9/11  
20€

#### GARGATI

Con calamari, cozze e crema  
di erbe spontanee  
1/4/11  
16€

#### GNOCCHI

Con ragù di ombrina e  
tonno  
1/2/9/10  
16€

### TERRA

#### RISOTTO

All'erbe spontanee e  
rocher di fresco d'alpeggio  
(Minimo x2)  
10/11  
18€

#### TAGLIATELLE

Al ragù di corte, crema di  
carciofi al profumo di timo e  
rosmarino  
1/6/9/10  
15€

#### GARGATI

Al morlacco, pepe bianco,  
crema di zucchine e  
guanciale croccante  
1/9/10/11  
15€

#### BIGOLI

Al ragù d'anatra  
1/9/10/11  
15€

#### GNOCCHI

Pesto di pomodorini  
essiccati, stracciatella di  
burrata e basilico  
1/9/10/11  
15€

# TENUTA GALILEI

LE EMOZIONI



## SECONDI

MARE

TERRA

### SEPIE

Al nero e polenta al cucchiaino  
2  
18€

### BACCALÀ

Alla vicentina con polenta  
1/2/10/11  
23€

### TENTACOLI DI PIOVRA

Al rosmarino su crema di  
patate novelle  
2/4/6/10  
20€

### FILETTO DI OMBRINA

(BOCCADORO)  
Su vellutata di zucchine, terra  
di capperi e vinaigrette al  
lampone  
2/1  
25€

### FRITTO DELLA TENUTA

Calamari, gamberoni,  
capesante e seppie  
1/2/6/8  
22€

### FILETTO

Al Tartufo nero  
6  
30€

### FILETTO

Con salsa Bernese  
6/11  
26€

### CONTROFILETTO

Con olio evo al rosmarino e  
sale maldon  
23€

### FRENCHRACK

Di maialino Iberico con salsa  
all'erbette  
11  
20€

### BATTUTA (200gr)

6  
20€

### COSCIA D'OCA

11  
16€

### ANATRA ALLA FRUTTA DI STAGIONE

16€



**FINOCCHIO**  
alla riduzione d'arancia  
12€



**IL CARTOCCIO**  
Verdure e semi  
3/5/12/13  
12€

CONTORNI DI STAGIONE

5€

# TENUTA GALILEI

LE EMOZIONI



**DOLCI**

6€

**TIRAMISÙ**

1/6/9/10

**CREMA CATALANA**

1/9/10

**HAVANA-CAO**

1/6/9/10

**MILLEFOGLIE SCOMPOSTO**

Cioccolato-Frutti di bosco-Pistacchio

1/5/6/9/10

**SEMIFREDDO AL PPASSION FRUIT**

5/6/9/10

**GELATO ALLA VANIGLIA CON FRUTTI DI BOSCO**

6/9/10

**SFERA DI CIOCCOLATO**

Con crumble alle mandorle e spuma di passion fruit

1/5/10

9€



**1 CEREALI CON GLUTINE**

Alimenti a base di glutine

**6 ANIDRIDE SOLFOROSA**

Alimenti a base di solfiti

**11 SEDANO**

Alimenti a base di sedano

**2 PESCE**

Alimenti a base di pesce

**7 LUPINI**

Alimenti a base di lupini

**12 SOIA**

Alimenti a base di soia

**3 ARACHIDI**

Alimenti a base di arachidi

**8 CROSTACEI**

Alimenti a base di crostacei

**13 SEMI DI SESAMO**

Alimenti a base di sesamo

**4 MOLLUSCHI**

Alimenti a base di pesce

**9 UOVA**

Alimenti a base di uova

**14 SENAPE**

Alimenti a base di senape

**5 FRUTTA A GUSCIO**

Alimenti a base di frutta a guscio

**10 LATTE E DERIVATI**

Alimenti a base di frutta latte

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

