NAIADE

RISTORANTE ABANO

“Menu Degustazione Caccia 2026”

Euro 100

Boccone della regina

Consommé di pernice e il suo vol-au-vent con cavolfiore e tartufo

Passeggiata nel bosco

Consistenze di funghi con licheni, pino mugo e sedano rapa invecchiato

Anatra giuggiola e broccoli

Petto d’anatra scottato salsa di giuggiole e geranio, variazione di broccoli

Risotto Carnaroli mare e monti

Risotto mantecato con la salsa di lepre alla royale, con limoni di mare, ostriche e ricci

Infuso di bieta in stile sencha

Ravioli di lepre e uva fragola

Ravioli in farcia di lepre in salmì, salsa all’uva fragola e prezzemolo

La Chimera

Petti di fagiano, colombaccio e quaglie cotti insieme in farcia all’italiana, cremino di cosce e rapa rossa al sale

Mandorle e finferli

Torta Frangipane alle mandorle, marmellata di finferli e mandarino, Finferli sotto spirito e uva regina

Chef Andrea Rossetti

“I classici di Naiade”

Euro 90

Insalata Savoia

Cremoso di frutta secca, salsa di spinacino e noce moscata, consistenze di insalata e tartufo nero

—

Spaghettoni Matt monograno Felicetti, canocchie, caviale Tradition Royale

—

Riso Meracinque Carnaroli consistenze di limoni, burro affumicato e bottarga

—

Pescato del giorno in 2 servizi

—

Caprino dei Colli Euganei, sambuco e miele di Barena

Chef Andrea Rossetti

Menu a la carte

Lumache di Abano Terme, cuore di girasole, germogli di mais

Euro 22

Insalata Savoia

Cremoso di frutta secca, salsa di spinacino e noce moscata, consistenze di insalata e tartufo nero estivo

Euro 22

Cotechino di carni bianche in doppia salsa di pollo, aneto e pepe verde

Euro 22

Anatra giuggiola e broccoli

Petto d'anatra scottato salsa di giuggiole e geranio, variazione di broccoli

Euro 28

"Omaggio a Gualtiero Marchesi"

Raviolo aperto, Wagyu appena scottato, Parmigiano Reggiano 36 mesi di sola Bruna di montagna

Euro 22

Ravioli di lepre e uva fragola

Ravioli in farcia di lepre in salmì, salsa all'uva fragola e prezzemolo

Euro 22

Chef Andrea Rossetti

Riso Meracinque Carnaroli consistenze di limoni, burro affumicato e bottarga

Euro 22

Spaghettoni Matt monograno Felicetti, canocchie, caviale Tradition Royale

Euro 32

Agnello del Baldo, in 4 servizi

Euro 38

La Chimera

Petti di fagiano, colombaccio e quaglie cotti insieme in farcia all'italiana, cremino di cosce e rapa rossa al sale

Euro 35

Pescato del giorno in 2 servizi

Euro 48

Sweets

Euro 14

"Fleurcacao"

Cioccolato rosa e lampone

Mandorle e finferli

Torta Frangipane alle mandorle, marmellata di finferli e mandarino, Finferli sotto spirito e uva regina

Caprino dei Colli Euganei, sambuco e miele di Barena

Chef Andrea Rossetti