



ANTIPASTI DI MARE

Ricciola leggermente scottata, emulsione di latte di cocco, lime e croccante ai semi di zucca.

Allergeni 2-5-12 *

€20

Merluzzo dissalato in tempura al nero, yogurt affumicato e insalata di limone.

Allergeni 1-2-3-5-9 *

€ 18

Triglia marinata, polenta fritta alle alghe e spuma tiepida ai frutti di mare.

Allergeni 5

€18

Schie fritte con polentina morbida.

Allergeni 5-8-9

€17

Folpetto arrosto, passata di ceci, pastinaca croccante e salsa all' acqua di pomodoro.

Allergeni 4-5

€18

Capesante infornate, emulsione tiepida di conchiglie e i suoi coralli.

Allergeni 4-5-9

€18

Crudite'

Pesce crudo in base alla disponibilita' del mercato Ittico.

Allergeni 4-5-8 *

€45

Ventresca di tonno Rosso di Sicilia scottata, ketchup di pomodoro alla pizzaiola, arringa affumicata, brodo di olive verdi.

Allergeni 5 *

€ 23

Tartare di Tonno Rosso di Sicilia.

Allergeni 5-7-9-13

€24

Coscette di rana impanate alle erbe, aceto balsamico e cipollotto novello al limone.

Allrgeni 5-9-13

€18

ANTIPASTI DI TERRA

Tataki di cervo affumicato, maionese alla cipolla rossa sott' aceto e Asiago stravecchio.

Allergeni 3-11-13

€ 18

Prosciutto crudo Berico Euganeo Riserva e formaggi del Veneto.

Allergeni 3

€ 18

Piatto vegetariano di stagione.

Allergeni

€16

I prodotti indicati con * possono essere surgelati all' origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento

CE852/2004

PRIMI DI PESCE

Pasta mista cotta in brodo di seppie al nero, noci tostate e limone condito.

Allergeni 2-4-5-9-12

€20

Risotto ai fiori di zucca, menta e tonnetto marinato.

Allergeni 3-5-12 *

€20

Spaghetti di Gragnano alle Vongole.

Allergeni 4-9-10 *

€ 18

Tagliolini 40 tuorli all' Astice.

Allergeni 4-5-8-9-14

€32

Maltagliati di farina di legumi, salsa di crudo di Cannocchie Adriatiche e asparago di mare.

Allergeni 8-9

€20

PRIMI DI TERRA

Gnocchi di patate, alla Sorrentina, con spuma di mozzarella e olio al basilico.

Allergeni 3-9-14

€16

Bigoli fatti a mano con ragu' d'anatra e riduzione di vino Porto.

Allergeni 9-14

€ 17

Raviolo di fior di ricotta ed erbe amare, fondo di gallina alla cacciatora e gel di fichi.

Allergeni 9-12-14

€18

I prodotti indicati con * possono essere surgelati all' origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento

CE852/2004

SECONDI DI MARE

Anguilla, rapanello, yogurt e chutney di mango.

Allergeni 3-5 *

€26

Pescati del giorno..... da € 7hg

Allergeni 5

Frittura di pesce

Secondo disponibilita' del mercato.

Allergeni 1-4-5-8-9 *

€23

Baccalà alla Vicentina con polenta soffiata e arrostita.

Allergeni 1-3-5-8-9

€25

Piovra alla plancia, salsa alla menta, zucchine in piu' consistenze.

Allergeni 4-5 *

€25

Sgombro, melanzane, mozzarella, pomodoro e basilico.

Allergeni 4-5

€ 24

SECONDI DI TERRA

Tartare di manzo, salsa di acciughe, tuorlo d'uovo e senape.

Allergeni 5-11-14

€25

Coscia d' anatra, porchetta, glassata al melegnano, gel cetriolo e salsa all' aneto.

Allergeni 5-11-14

€25

Sella di maialino, con pelle croccante, passata di finocchi, composta di mela verde e zenzero.

Allergeni

€22

I prodotti indicati con * possono essere surgelati all' origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento

CE852/2004

ALLA GRIGLIA

Costata di Garronese Veneta con contorno di patate al forno.

Allergeni

€35

**Fiorentina di Angus Irlandese con contorno di patate Pezzature da
un Kg in su.**

Allergeni

€ 7hg

Filetto di manzo alla griglia.

Allergeni

€29

**I prodotti indicati con * possono essere surgelati all' origine o in
loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le
procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE852/2004**

