

MENU

I CRUDI

Selezione di mare servita a crudo secondo disponibilità giornaliera

Crudit  mista di pesce – selezione giornaliera di pesce fresco crudo, crostacei e molluschi, servita al naturale

 28 (2,4,12,14)

Selezione di ostriche del giorno – ostriche fresche servite al naturale secondo disponibilit 

 6,50 /  7,50 (14)

Tartare di gambero rosso – battuto di gambero rosso con arancia fresca, frutti di capperi e crostini di pane

 20 (1,2,12)

Carpaccio di tonno – fette sottili di tonno crudo con maionese di avocado, nocciole tostate e germogli

 20 (2,4,8,12)

ANTIPASTI COTTI

Tradizione veneziana e proposte calde di mare

Focaccetta morbida al pomodoro e origano – focaccia calda con polpo, gamberi e salsa cocktail

 15 (1,2,4,12,14)

Sfrangiata di seppie nostrane – listarelle di seppie dorate con carciofi freschi

 15 (12,14)

Cozze alla busara – cozze cotte in sughetto di pomodoro leggermente piccante

 12 (12,14)

Filettino di tonno scottato alle erbe – servito con radicchio all'agro

 15 (4,12)

Code di gamberoni in doratura croccante – accompagnate da patate crispy

 15 (1,2,3)

Antipasto misto cotto alla veneziana – selezione di bolliti e gratinati tipici

 28 (1,2,3,4,12,14)

Tortino di radicchio – con salsa al parmigiano

 14 (1,3,7)

Prosciutto crudo e burrata – prosciutto crudo stagionato con burrata fresca

 14 (7)

Coperto  3 · Acqua minerale Recoaro  3

Legenda allergeni: 1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

I PRIMI PIATTI

Paste fresche e specialità della cucina di mare

Tagliolini freschi con tartare di gambero rosso e lime – tagliolini fatti in casa, spadellati con soffice burro di malga

€18 (1,2,7)

Fusilloni fatti in casa con salsa all'astice – pasta fresca con salsa ricca di astice

€22 (1,2,12)

Spaghetto alla chitarra con vongole veraci – spaghetto trafilato al bronzo con vongole fresche

€18 (1,4,12,14)

Gnocchetti con burro di malga, salvia e pistacchio – gnocchi morbidi con burro fuso aromatizzato

€10 (1,7,8)

Fusilloni fatti in casa con guanciale e carciofi – pasta fresca con guanciale croccante e carciofi

€14 (1,12)

I SECONDI PIATTI

Piatti di mare e di terra della tradizione

Anguilla delle valli in umido – servita con polenta di Storo

€22 (1,4)

Tataki di tonno al sesamo – con salsa di soia e zenzero

€20 (4,6,11)

Seppie col nero alla veneziana – piatto tipico della tradizione

€18 (14)

Grigliata mista di pesce – branzino, scampo, mazzancolle, seppia e tonno

€28 (2,4,14)

Rombo al forno alla mediterranea – preparazione per due persone

€60 (4)

Branzino cotto a piacere – preparazione per due persone

€50 (4)

Frittura mista di pesce e verdure – dorata e croccante

€22 (1,2,4,14)

Hamburger di verdure con formaggio filante

€16 (1,7)

Tagliata di roast-beef al rosmarino – servita con patate arrosto

€24 (12)

Contorni €4 / €6

Ove non reperibili prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati di pari qualità. Per eventuali chiarimenti rivolgersi al personale.

Legenda allergeni: 1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi