

Antipasti

OSTRICHE
€4 /AL PEZZO

SCAMPI NOSTRANI AL NATURALE
€3/AL PEZZO

TARTARA DI TONNO PINNA GIALLA, OLIO, SALE E
PEPE
€ 19

BACCALÀ IN INSALATA SERVITO SU FOCACCIA AL
ROSMARINO
€ 16

IL SAOR : GAMBERI, SARDE SENZA LISCE CON
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, UVETTA E PINOLI
€ 14

NODINO ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO
PANCETTATI, CON CODE DI GAMBERO E ZEST DI
UOVA DIQUAGLIA GRATINATI AL FORNO
€15

SOUTÈ DI MOSCARDINI NOSTRANI CON PATATE
OLIVE E POMODORINI
€ 16



Primi piatti

RISOTTO CARNAROLI BARAGGIA CON GAMBERI
NOSTRANI, BRUSCANDOLI, CARLETTI E
STRACCIATELLA DI BURRATA PUGLIESE
€ 16

GNOCCHETTI FRESCHI DI PATATE VONGOLE VERACI E
BOTTARGA DI MUGGINE
€ 18

TORTELLI FARCITI CON STRACOTTO DI CAVALLO,
RISTRETTO DI AMARONE, SFILACI AFFUMICATI E
SCAGLIE DI STRAVECCHIO DI GROTTA
€ 15

GARGANELLI DI PASTA FRESCA IN SALSA DI
CAPESANTE PESTO DI RUCOLA E GRANELLA DI
PISTACCHI
€ 18



Secondi piatti

SANDWICH DI OMBRINA, ASPARAGI VERDI PATATE A
LAMELLA E PACHINO
€ 17

TAGLIATA DI TONNO ALLA PIASTRA CON CHIPS DI RAPA
ROSSA
€ 20

BACCALÀ ALLA VICENTINA SERVITO CON POLENTA
MORBIDA BRAMATA
€ 18

LOMBATELLO DI CAVALLO SCALOPPATO AGLI AROMI
€ 17.50

BRANZINO ALL'ARANCIA E GRAPPA STRAVECCHIA
DICIOTTO LUNE
€ 18

Contorni



INSALATA MISTA
PATATE FRITTE CROCCANTI
VERDURA COTTA
PATATE AL FORNO
€ 5