

## Alla domenica a pranzo

---

### Vi proponiamo di riscoprire gli antichi sapori della nostra tradizione

Carrello di bollito misto

s.q.

( da comporre secondo il vostro gusto)

- Cotechino, lingua fresca e salmistrata, costa di vitello, muscolo di manzo, testina, coda di bue, piedino di maiale, gallina

ACCOMPAGNATO DALLE NOSTRE SALSE:

- KREN <sup>(12)</sup>
- SALSA VERDE
- MOSTARDA <sup>(12)</sup>
- CONFETTURA DI CIPOLLA DI TROPEA <sup>(12)</sup>

Vi suggeriamo i nostri contorni del giorno:

Pure di patate novelle, verdura mista cotta con pancetta e cipolla <sup>(7)</sup>



## ANTIPASTI DI CARNE

---

Tagliere di affettati misti con formaggio blu maremma, piave stagionato e Imbriago, accompagnati da miele d'acacia <sup>(7)</sup>	€ 13,00
Lardo in conca di colonnata con crostini <sup>(1)</sup>	€ 9,00
Radicchio di Treviso con pancetta e aceto balsamico <sup>(1,12)</sup>	€ 9,00
Prosciutto di Parma e bufala <sup>(7)</sup>	€ 12,00
Battuta di fassona con petali di tartufo nero e pomodorini gialli semi dry <sup>(12)</sup>	€ 14,50
Carne salada del Trentino con pomodorini secchi e parmigiano reggiano <sup>(7,12)</sup>	€ 12,00
Black Angus affumicato con cipolla precedentemente stufata con birra e curry <sup>(1,5)</sup>	€ 12,50



## ANTIPASTI DI PESCE

---

Canocchie al vapore <sup>(4)</sup>	€ 10,00
Granseola <sup>(4)</sup>	€ 18,00
Gransoporo <sup>(4)</sup>	€ 16,00
Plateau di scampetti crudi <sup>(4,2)</sup>	€ 16,00
Plateau di carpaccio di salmone selvaggio, tonno pinna gialla, branzino di Orbetello <sup>(4)</sup>	€ 16,00
Crudo Imperiale: salmone selvaggio, tonno pinna gialla, branzino di Orbetello, scampi, gamberi rossi, gamberi viola, ostrica, capasanta, canocchie <sup>(4,2,14)</sup>	€ 35,00
Ostrica Fines de Claires, Zona Francia Marennes <sup>(14)</sup>	€ 5,00
Ostrica Sandalia, Sardegna Arbatax <sup>(14)</sup>	€ 5,00
Ricci di mare in stagione <sup>(14)</sup> :	Nostrani € 4,00 / Francesi € 9,00
Antipasto misto di pesce: capasanta al cognac, piovra, seppie, latticini, sarde, gamberi in saor, alici marinate cicale di mare <sup>(4,1,2,5,14)</sup>	€ 16,00
Capasanta gratinata o cognac al pezzo <sup>(4,1,14)</sup>	€ 4,00
Cozze di Pellestrina e vongole alla marinara con pomodoro leggermente piccanti, con crostini <sup>(4,1,14)</sup>	€ 13,00
Gran mix di gratinato con canestrelli, capasanta, capelonghe, scampi, gamberoni <sup>(4,2,7,1,14)</sup>	€ 18,00
Tartare di salmone e avocado marinato al lime <sup>(4)</sup>	€ 16,00
Tartare di tonno e avocado marinato al lime <sup>(4)</sup>	€ 16,00
Sarde e gamberi in saor <sup>(4,1,5)</sup>	€ 11,00
Selezione top quality di filetti di alici del mar cantabrico con burro e crostini caldi <sup>(4,1)</sup>	€ 12,00
Insalata tiepida di mare <sup>(4)</sup>	€ 12,00
Moscardini in guazzetto con burrata <sup>(1,5)</sup>	€ 9,50
Misto affumicato: pesce spada, tonno, baccalà mantecato con crostini e burro di Asiago <sup>(4,1)</sup>	€ 14,00



## PRIMI PIATTI DI PESCE

---

Spaghetti la Tradizione (cozze, vongole, gamberi, scampi capasanta, pomodoro) <sup>(4,2,1)</sup>	€ 14,50
Zuppa di pesce con crostoni di pane caldo <sup>(4,2,1)</sup>	€ 18,00
Paccheri con vongole, gamberi, pomodoro pachino, paprika <sup>(4,2,1)</sup>	€ 11,50
Paccheri alla mediterranea (misto pesce sgusciato) <sup>(4,2,1)</sup>	€ 11,50
Bigoli alla carbonara di tonno con bottarga <sup>(4,2,1)</sup>	€ 11,00
Tonnarello al sugo di astice (1/2 astice) <sup>(4,2,1)</sup>	€ 18,00
Tonnarello cacio e pepe con scampo marinato all'aperol e lime <sup>(4,2,1)</sup>	€ 14,00
Gnocchi caserecci con code di gambero e pomodorino pachino <sup>(4,2,1)</sup>	€ 11,00
Gnocchi di patate alla granseola e crema di scampi <sup>(4,2,1)</sup>	€ 14,00
Tagliolini neri con seppie nostrane e profumo di agrumi <sup>(4,2,1)</sup>	€ 14,00
Spaghettoni di Gragnano con vongole nostrane <sup>(4,2,1)</sup>	€ 14,00
Risotto alle seppie nere* <sup>(4,2,1,7)</sup>	€ 12,00
Risotto misto mare dell'adriatico* <sup>(4,2,1,7)</sup>	€ 13,00
Risotto capesante e fiori di zucca* <sup>(4,2,1,7)</sup>	€ 14,00
Risotto scampi e ricci di mare* <sup>(4,2,1,7)</sup>	€ 16,00

*\*risotto minimo due persone*



## PRIMI PIATTI DI CARNE

---

Gnocchi di patate con formaggi, noci, patè di tartufo (1,8,7)	€ 10,00
Gnocchi di patate con pomodorini, stracciatella di Bufala, basilico (1,7)	€ 10,00
Paccheri al ragù di carne (1,7)	€ 10,00
Paccheri alla pecoraia (1,7)	€ 10,00
Bigoli alla carbonara (1,7,3)	€ 11,00
Bigoli al ragù d'anatra (1,7)	€ 11,00
Risotto con radicchio tardivo tastasale e cuore di crescenza * (1,7)	€ 11,00
Ravioli fatti a mano con cuore di melanzane e scamorza spadellati con culis di pomodoro, speck croccante, sentore di peperone (1,7)	€ 11,00

## PIATTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE VENETA

---

Baccala mantecato con crostini (1,2,4,7)	€ 10,00
Sarde in saor	€ 9,00
Bigoli al baccalà (1,4,7)	€ 10,00
Pasta e fagioli con maltagliati (1)	€ 8,00
Risotto alla veneta con fegatini, duri di pollo (7)	€ 10,50
Spezzatino di asino con polenta	€ 13,00
Baccalà alla vicentina (1,7)	€ 15,00



## SECONDI DI PESCE

---

Tagliata di tonno con sesamo, su letto di rucola e aceto balsamico (1,2,4,11)	€ 15,00
Tonno in crosta di panko con avocado e wasabi (1,4)	€ 18,00
Piovra grigliata con tartare di pomodoro fresco e humus di ceci (4)	€ 16,00
Scaloppata di salmone con pomodoro a fette, scamorza affumicata, rosmarino, semi di papavero (4,7)	€ 13,00
Gamberoni con radicchio alla griglia, aceto balsamico (2,1)	€ 16,00
Branzino al sale (4)	all'etto € 3,00
Rombo al forno con patate, olive taggiasche, capperi, pomodorini all'etto (4)	€ 3,50
Gran grigliata con astice, scampi, gamberoni, seppie, capesante (4,2) minimo 2 porzioni	cad. € 30,00
Seppie nere con polenta (1,4)	€ 14,00
Gran catalana di pece con : astice, granseola, gransoporo, gamberoni, scampi, cicale di mare, misto bollito, verdure fresche di stagione (1,4,2) minimo 2 porzioni (* consigliata la prenotazione)	cad. € 60,00
Orata al forno con peperoni e olive nere al soave (4)	€ 16,00
Frittura di pesce mista (calamari, gamberi, seppioline, anguella, sarde) (2,4,1)	€ 12,50
Coda di rospo in crosta di verdure grigliate gratinata (1,4)	€ 16,00
Grigliata mista di pesce	cad. € 19,00
Pescato del giorno all'etto	€ 3,50



## SECONDI DI CARNE

---

Tagliata di filetto di pollo con spinacino dadolata di pomodorini e yogurt greco <sup>(7)</sup>	€ 12,00
Carpaccio di filetto di manzo con misticanza e scaglie di parmigiano reggiano <sup>(7)</sup>	€ 17,00
Cotoletta alla milanese <sup>(1,3)</sup>	€ 10,50

TAGLIATA DI ROAST-BEEF BLACK ANGUS <sup>(1,5,7,10)</sup>	€ 16,50
--	---------

Le nostre tagliate vengono proposte in diverse varianti:

- Al rosmarino
- Rucola e aceto balsamico di modena igp
- Radicchio rosso di treviso e noci

FILETTO DI MANZO <sup>(1,5,7,10)</sup>	€ 21,00
--	---------

(Provenienza Francia, Limousine selection)

I nostri filetti possono essere preparati in diversi modi:

- Al pepe verde
- Con radicchio di treviso grigliato, gorgonzola dop e speck croccante
- Al patè di Tartufo
- Alla griglia

COSTATA	€ 17,00
---------	---------

Lombata gold and White, frollatura minima di 40 giorni in cella ventilata con una marezatura importante, che rende la carne una volta cotta tenera e saporita

FIorentina	all'etto € 4,50
------------	-----------------



# INSALATONE

---

## **LA TRADIZIONE** (4,7,14)

Insalata mista, pomodorini, mozzarella, tonno, mais, gamberetti € 10,00

## **MEDITERRANEA** (3,7)

Insalata mista, pomodori, mozzarella, mais, grana in scaglie, uova sode € 10,00

## **GRECA** (7)

Insalata mista, olive nere, cipolla, pomodorini, peperoni, feta greca € 11,00

## **NETTUNO** (2,4,14)

Insalata mista, gamberetti, polipo, seppia, pomodorini € 12,00

## **AZTECA** (1,4,7)

Insalata mista, carciofini, tonno, mozzarella, mais, rucola € 10,00

## **PIZZAIOLA** (4,7)

Insalata mista, pomodorini, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano € 10,00

## **CONTORNI**

€ 4,50

Fritto misto di verdure (1,3,5)

Verdure alla griglia

Patatine fritte (5)

Insalata mista

Contorno del giorno

