

# *Tra Laguna e Mare*

## **I NOSTRI CICCHETTI**

- *Rosa Goriziana , Mazzancolle e Sauris*
  - *Moscardino e la viola*
  - *Mais morbido e schie*
  - *Canoce , olio e limone*
  - *Capasanta alla scottadito*

## **ANTIPASTI DI PESCE**

- *Selezione di mare crudo € 26,00*
- *Mais morbido, gamberetti di Laguna e carciofini € 15,00*
  - *Picasso di mare € 25,00*
- *Polpo abbrustolito, topinambur, spinacina e polvere di bosco € 14,00*
  - *Gratinato di mare € 19,00*
- *Bianco di Santa , cavolfiore Romano giallo e nero frantumato € 18,00*

## **PRIMI DI PESCE**

- *Bigoli al bergamotto, crudo di tonno e caviale reale € 24,00*
  - *Risotto al "GO" e scampi € 20,00*
- *I Pizzicati alla zucca , mazzancolla mandarino , sentore di peperone bruciato € 18,00*
- *Calamari e Paccheri rigati alla Buzera € 16,00*

## **SECONDI DI PESCE**

- Calamaro alla brace, la viola, mela abbrustolita e pak choi € 17,00
- Tonno in cottura kamado, zucca caramellata e green curry € 21,00
  - Fritto di mare e verdure € 20,00
  - Pescato del giorno su qualità giornaliera
- Spada , Puntarelle acciughe , timo e panna acida soffiata € 21,00

## **– ANTIPASTI DI CARNE**

- Sformatino al radicchio, fiocco di Sauris e ricotta affumicata € 11,00
  - S.Daniele, formaggio di Fagagna e verdure € 12,00

## **– PRIMI DI CARNE**

- Tagliolino gratinato al prosciutto di Praga € 13,00
- Gnocchetti al montasio, speck e cialda grana € 11,00
  - Fettuccine al ragù di selvaggina € 11,00

## **– SECONDI DI CARNE**

- Guancetta di maiale al Refosco con contorno € 16,00
- Coscia d'anatra cotta a bassa temperatura con contorno € 18,00
  - Petto di faraona alle mele con contorno € 16,00