

## *Antipasti di Mare*

Piovra Bruschettata in Padella con olio aromatico alle spezie su crema di patate e tartufo* 1-2-4-5-6-7-9-12-14	€15,00
Merluzzo fresco (baccalà) in tempura alla birra, su fonduta al Parmigiano e Zafferano* 1-2-3-4-6-7-9-12-14	€13,00
Fantasia di Pesce Crudo 1-2-4-5-6-7-9-10-12-14	€28,00
Bollito misto di mare della trazione Chioggiotta 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-12-14	€24,00
Affumicati di mare: salmone, tonno, pesce spada, piovra 1-2-4-5-6-7-8-9-10-12-13-14	€14,00
Canestrelli e Cappelunghe alla griglia 1-2-4-5-6-7-8-9-12-13-14	€18,00
Pepata di Cozze alla Tarantina o "Cassopipa" 1-2-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14	€13,00
Ostriche 1-2-4-12-14	€3,50 cadauna
Scampi 1-2-4-12-14	€3,50 cadauna
Capesante 1-2-4-12-14	€3,50 cadauna

## *Primi di Mare*

Tagliolino fresco, con capesante e pistacchio di Bronte.* 1-2-3-4-6-8-9-12-14	€18,00
Scrigni agli scampi in carbonara di pesce e lamelle di tartufo nero* 1-2-3-4-6-7-9-12-14	€20,00
Bigolo casereccio con moscardini in salsa di pomodorino al forno e origano siculo.* 1-2-3-4-6-7-9-12-14	€13,00
Paccheri al tonno fresco, pomodorino, oliva taggiasca e capperi.* 2-4-6-8-9-10-12-14	€16,00

Spaghetti alle vongole 1-2-4-5-6-8-9-12-14	€15,00
Spaghetti allo scoglio 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14	€22,00
Lasagnetta di mare 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14	€15,00

## *Secondi di Mare*

Grigliata mista di pesce: sogliola, seppia, gambero, scampo, filetto di orata 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14	€25,00
Tatakya di tonno (qualità Pinna Gialla) in crosta di sesamo bianco e nero, con verdure 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14	€22,00
Seppie in umido 1-2-4-5-6-7-8-9-12-14	€14,00
Frittura di pesce e verdure pastellate 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14	€22?
Frittura di calamari e gamberi 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14	€16?
Pescato del Giorno, alla griglia o al forno 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14	€6,50/etto

## *Antipasti di Terra*

Selezione di salumi del territorio veneto, salsa verde e gnocco fritto di pane* 1-7-10-12	€16,00
Bollito Misto di carne con salse* 1-3-5-6-7-9-10	€24,00
Tartare di manzo battuta fine al coltello, uovo marinato, crema di acciuga, foglie di capperi, polvere di erba cipollina* 1-3-5-6-10	€22,00
Fagottino di crepes con ricotta, erbe di stagione, zafferano e Parmigiano* 1-3-5-6-7-8-9	€12,00
Roastbeef all'inglese con rucola e scaglie di grana 1-5-6-8-9-10-11-13	€14,00
Caprese: Pomodoro, mozzarella e basilico 1-5-6-8-13	€12,00

## *Primi di Terra*

Bigolo nostrano all'anatra stufata al barolo e fondo di manzo 1-3-5-6-7-8-9-10-11	€16,00
Lasagna alla Bolognese 1-3-5-6-7-8-9	€13,00
Spaghetti alla Carbonara 1-3-7-9-13	€15,00
Linguine alla Contadina "Verdore" 1-5-6-7-8-9-11-13	€13,00

## *Secondi di Terra*

Guancetta di vitello in bassa temperatura brasata al vino rosso e patate novelle al sale affumicato* 1-5-6-8-9-12	€18,00
Grigliata di carne (costicina, salsiccia, pancetta, manzo, galletto)* 1-5-6-8-9-12	€20,00
Filetto di manzo ripassato in padella alla trentina con salsa ai funghi, cremoso di patate allo speck* 1-5-6-7-8-9-10-11	€25,00
Fiorentina*	€5,50/etto
Costata	€5,00/etto
Filetto di manzo classico alla griglia* 1-5-6-8-9-12	€23,00
Tagliata rucola, grana, pomodorini 1-5-6-7-8-9-10-11-13	€20,00

## *contorni*

Insalata Mista* 1-7-10-12	€4,00
Patate Fritte* 1-7-10-12	€4,00
Patate al Forno* 1-3-5-6-10	€4,00
Verdure Grigliate* 1-3-6-7-9	€4,00
Caponata 5-6-8-9-10-11-13	€4,00



## Menù Dolcery Dessert

Non può mai mancare il dolce più amato al mondo: con caffè marsale e mascarpone Vi presento il Tiramisù 1-3-5-6-7-8	€7,00
Nuvola: Sfoggia al burro caramellata, crema pasticcera al Brandy e Coulys freddo ai frutti di bosco 1-3-5-6-7-8-12	€7,00
Meringa con panna fresca e fragole 1-3-5-6-7-8-12	€7,00
Torta al Limone 1-3-5-6-7-8-12	€7,00
Tartella di frutta fresca e crema pasticcera 1-3-5-6-7-8-9-10-11-13	€7,00
Trilogia di profiterol glassati al pistacchio, nocciola e cioccolato, con crema al limone 1-3-5-6-7-8-12	€7,00
Coppa di gelato alla vaniglia con frutta fresca	€7,00

## Elenco Allergeni

1		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
3		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
4		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
6		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
7		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
8		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>noccioline</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternstroemia</i> ) e prodotti derivati
9		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
10		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
11		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
12		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .
13		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
14		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati