

# Carne

## antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	8
Burrata Pugliese dal cuore morbido con Culaccia e perle di melone	9
Fichi freschi con gorgonzola a goccia e ossocollo a km 0	9

## primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con porcini e guanciale	10
Parmigiana di melanzane con salsa pomodoro della casa	8

## secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	14
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con cavolo cappuccio, olive taggiasche e pomodorini	18

# Pesce

## antipasti

Baccalà mantecato su crostoli di polenta e zucca in saor	12
Trilogia di pesce del giorno ...	16
Scampo al pezzo	3,5
Crudo di pesce in base a mercato	25

## primi

Risotto mantecato con vongole veraci e porcini ( <i>min. 2</i> )	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi all'astice con datterino al basilico	18

## secondi

Piovra arrostita su letto di verdure spadellate e anacardi	16
Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate e caponata di verdure	16
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20