

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni
con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara 9

Cestino di grana
con radicchio di Treviso e lardo di Patanegra 9

Fonduta di taleggio
con fondo di carciofo e ossocollo 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 speck, mela e gorgonzola 9

Ravioli con zucca, mandorle e cioccolato amaro 9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata 16

Tagliata di Roast Beef
al profumo di rosmarino con misticanza e patate 20

Costolette d'Agnello scottadito
con cavolo nero e patate chips 18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato su crostoli di polenta e zucca in saor 15

Trilogia di pesce del giorno ... 16
(polenta e gamberi, salmone marinato, sarde in saor)

Scampo crudo al pezzo 3

Capesante nostrane 4

Tartar di Tonno pinna gialla 10

Crudo di pesce in base a mercato 25
(scampi crudi, gamberi rossi di Mazara,
tartar di tonno e capasanta nostrana)

primi

Risotto mantecato con canoce, limone ed erba cipollina
(min. 2) 18

Tagliolini al grano saraceno, con pevarasse e bottarga 16

Tagliolini freschi neri all'Astice al basilico 18

secondi

Mazzancolle nostrane scottadito su spinaci e caponata 18

Piovra arrostita con patate, radicchio di Treviso,
sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico 18

La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta 22

FUORI MENU'

- Carpaccio di Wagyu F1 Cà Negra €20
- Lingotto di Wagyu F1 Cà Negra
con contorno a piacere €33
- Bigoli in salsa con acciuga del Cantabrico €15
- Burger di Gamberi e Mazzancolla nostrana scottadito
con salsa guacamole e cavolo cappuccio €16