

Carne

antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Tomino piemontese fuso con zucca e ossocollo a km "0"	10
Fonduta di taleggio con funghi e pancetta al filetto	10

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con zucca, guanciale e ricotta affumicata	9
Crema di fagioli con radicchio di Treviso e aceto a scelta	10

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	16
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	18
Costolette d'Agnello scottadito con patate chips	18

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato con crema e "saor" di zucca delica, chicchi di melograno e pane carasau	12
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, salmone marinato in casa)	16
Scampo crudo al pezzo	3
Tartar di Tonno rosso pinna gialla	10
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno)	25

primi

Risotto mantecato ai frutti di mare e zucca delica (min. 2)	16
Tagliolini al grano saraceno, con capesante e porro e briciole di pane aromatizzato all'acciuga	16
Tagliolini freschi neri all'Astice	18

secondi

Scaloppa di branzino al naturale su letto di patate, capperi e pomodorini	16
Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	18
La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta	20