

Carne

antipasti

| | |
|---|---|
| Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara | 8 |
| Tomino fuso con zucca delica e ossocollo | 8 |
| Pancetta con filetto su fonduta di taleggio e giallini saltati | 8 |

primi

| | |
|---|----|
| Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino | 9 |
| Pappardelle fresche con funghi di bosco e guanciaie | 10 |
| Tagliatelle con zucca, pancetta e grana | 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 zucca al forno | 18 |

Pesce

antipasti

| | |
|--|-----|
| Baccalà mantecato su crostoli di polenta e zucca in saor | 12 |
| Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e schie, sarde in saor, moscardino al sedano) | 14 |
| Scampo al pezzo | 2,5 |
| Crudo di pesce in base a mercato (4 scampi crudi, 4 gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno rosso) | 25 |

primi

| | |
|--|----|
| Catalana di pesce in base a mercato (1 astice, 4 scampi, moscardino e capasanta nostrana) | 38 |
| 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, olive taggiasche capperi e pomodorini | 16 |
| La Frittura dell'Osteria Veneta con polenta | 20 |