

Carne

antipasti

Musetto su purè di patate e cren fresco	9
Polentina morbida con sopressa a km0 e pecorino di grotta	9
Insalata russa con gallina sfilacciata	9

primi

Borodetto "de verze" con i ossi	8
Gnocchi fatti in casa con ragout d'Oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	10
Paccheri freschi con speck, fonduta al brie e mele	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	19
<i>Tagliata di Roast Beef platinum prime</i> con misticanza, patate croccanti	23
Filetto di manzo platinum prime alla griglia con patate e contorno di stagione	28
Tomahawk Irlandese servita con abbinamento di contorni stagionali	6 all'etto

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato su crostoli di polenta e saor di zucca	15
Trilogia di pesce del giorno ... (polentina con gamberi, folpetto al sedano e salmone marinato)	18
Tartar di Tonno pinna gialla	12
Crudo di pesce in base a mercato (scampi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno carpaccio di branzino)	25

primi

Tagliolini freschi al grano saraceno con capesante, porro e briciole di pane all'acciuga	18
Spaghettono con vongole veraci e bottarga	18
Gnocchi fatti in casa con tonno fresco alla mediterranea, pomodorini, capperi e olive taggiasche	18

secondi

Gamberi imperiali scottadito con verdure spadellate	21
Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	23
Trancio di salmone con verdure di stagione e patate croccanti	22

i nostri contorni di stagione