

Carne

antipasti

Polentina morbida con funghi di stagione, sopressa Veneta e ricotta affumicata	9
<i>Tomino fuso</i> con pancetta arrotolata al filetto e radicchio di Treviso	9
Tartar di manzo servita con: burro al sale nero in fiocchi e limone e crostini di pane	10

primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'Oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	10
Pappardelle con speck, gorgonzola e mele	9
Ravioli di zucca con mandorle e pecorino di grotta	9

secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	18
<i>Tagliata di Roast Beef platinum prime</i> , con misticanza, patate croccanti	20
<i>Costolette d'Agnello</i> aromatizzate alle erbette e l'orto in piatto	20
Filetto di manzo platinum prime alla griglia con patate e contorno di stagione	25

Pesce

antipasti

Baccalà mantecato su crostoli di polenta e saor di zucca	15
Trilogia di pesce del giorno ... (polentina con gamberi, canoce e salmone)	16
Tartar di Tonno pinna gialla	10
Capesante nostrane	al pezzo 4,5
Crudo di pesce in base a mercato (scampi, gamberi rossi di Mazara, gambero rosa Puglia, tartar di tonno e tartar di branzino)	25

primi

Tagliolini freschi al grano saraceno con capesante, finferli e briciole di pane aromatizzate all'acciuga	18
Spaghettono con vongole veraci e bottarga	18
Gnocchi fatti in casa con "busara"	18
Vellutata di zucca, i suoi semi e scampi	12

secondi

Burger di Gamberi e gamberone scottadito, con salsa guacamole e cavolo cappuccio	20
Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	20
Gamberoni alla griglia con verdure spadellate	20

i nostri contorni di stagione