

PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

I SALUMI DI ORLANDO salame, coppa e pancetta cotta agli aromi, lardo agli aromi e mortadella di Palmieri (8-10)	€ 13.50
CULATELLO DI ZIBELLO E MELONE salume tipico Dop della bassa parmense	€ 19.00
TORTINO AI FUNGHI PORCINI E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE salsa al pesto di mandorle e basilico (3-7-8)	€ 16.50
CHEESE-CAKE AI TOPINAMBUR E MOUSSE DI BACCALÀ salsa alla vicentina (1-3-4-7)	€ 16.50
TERRINA DI SARDE IN SAOR tipico piatto della cucina veneziana presentato in chiave moderna (1-4)	€ 16.50
GAMBERI al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) (2-11-14)	€ 16.50
CRUDO DI RICCIOLA su insalatina di indivia, mela verde, pompelmo rosa e nocciole (*) (4-8)	€ 18.00
SELEZIONE DI TRE CRUDI DI MARE secondo mercato (*) (2-4-8)	€ 26.00

PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA dal nostro ricettario di famiglia (1-3-7-9)	€ 13.50
RISOTTO AI PEPERONI con burrata e polvere di liquirizia (7)	€ 16.50
TAGLIATELLE DI PASTA ALL'UOVO AI FUNGHI PORCINI zucchine in fiore, granella di pistacchi e fonduta al piave mezzano (1-3-7-8)	€ 16.50
RAVIOLI AL ROMBO ricotta di bufala, salicornia e arancia (*) (1-3-4-7)	€ 16.50
SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA con tartara di tonno al lime e bottarga di muggine su passatina di piselli (1-4-7-14)	€ 18.00

I PESCI, LE CARNI E ...

PESCE SPADA con pane tostato all'acciuga e insalatina di finocchi e arance (*) (1-4)	€ 21.00
"FRITTO NON FRITTO" DI MARE gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*) (1-2-4-14)	€ 22.00
"LA CATALANA DI PESCATRICE E SCAMPI" con pomodoro, scorzette di limone e cipolla rossa di Tropea (*) (2-4)	€ 32.00
TAGLIATA DI MANZO spinacini novelli in insalata, patate al forno e riduzione al balsamico	€ 21.00
"IL NOSTRO VITELLO TONNATO" stinco di vitello, salsa tonnata all'antica, caramello all'aspretto di lamponi e verdure di stagione (3-4-7-9)	€ 21.00
BATTUTA DI MANZO AL TARTUFO NERO ESTIVO con salsa tartara (3)	€ 21.00
PADELLATA DI PORCINI E PATATE su foglia di vite con fiori di zuccina ripieni ai finferli e seirass (7)	€ 22.00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI con le nostre composte (7-9-10)	€ 13.50

PER VISIONARE LA CARTA DEI VINI O OTTENERE L'ACCESSO ALLA NOSTRA RETE WI-FI SCANSIONA I CODICI QR CON UNO SMARTPHONE



CARTA DEI VINI

WI-FI (VODAFONE-GUEST)



MARE € 52.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

CRUDO DI RICCIOLA

su insalatina di indivia, mela verde, pompelmo rosa e nocciole (*) (4-8)

SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA

tartara di tonno al lime e bottarga di muggine su passatina di piselli (1-4-7-14)

"FRITTO NON FRITTO" DI MARE

gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*) (1-2-4-14)

DESSERT

a scelta dalla nostra carta

TERRA € 52.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

TORTINO AI FUNGHI PORCINI E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE

salsa al pesto di mandorle e basilico (3-7-8)

RISOTTO AI PEPERONI

con burrata e polvere di liquirizia (7)

"IL NOSTRO VITELLO TONNATO"

stincino di vitello, salsa tonnata all'antica, caramello all'aspetto di lamponi e verdure di stagione (3-4-7-9)

DESSERT

a scelta dalla nostra carta

IL PIATTO UNICO DEL GIORNO € 20,00 (servito solo a pranzo dei giorni feriali)**I VINI AL BICCHIERE, ACQUA E BIRRA**

ASOLO PROSECCO SUPERIORE – LOREDAN GASPARINI	€ 5.00
FRANCIACORTA BRUT 25 – F.LLI BERLUCCHI	€ 7.00
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ – LANTIERI	€ 8.00
MOSCATO DI TERRACINA "OPPIDUM" 2021 – CANTINA SANT'ANDREA	€ 6.00
TREBBIANO D'ABRUZZO "SOLÀREA" 2020 – AGRIVERDE	€ 6.50
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "CALDARIA" 2018 – AGRIVERDE	€ 6.00
LURISIA 75 CL. - Bolle e Stille	€ 3.00
LURISIA 50 CL. - Bolle e Stille	€ 2.00
BIRRA - Bionda "Anniversario" 33 cl. – MENABREA	€ 4.50
BIRRA ROSSA "MA MA" METODO ARTIGIANALE 75 cl. – SOC. AGRICOLA FLEA	€ 13.00
BIRRA BIONDA "COTTA 21" METODO ARTIGIANALE" 75 cl. – MASTRI BIRRAI UMBRI	€ 13.00

IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI € 2.00

Per garantire la reperibilità, la freschezza e salubrità alcuni prodotti sono da noi abbattuti e conservati a -18°C
 Pesce crudo conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3
 (*) contiene prodotti acquistati surgelati all'origine

COPERTO, PANE E SERVIZIO € 3.00

LEGENDA DEGLI ALLERGENI: 1) CEREALI CONTENENTE GLUTINE; 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI; 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA; 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE; 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI; 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA; 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE; 8) FRUTTA A GUSCIO; 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO; 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE; 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO; 12) ANIDRIDE SOLFOROSA: > 10 MG/KG o 10 MGLITRO; 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI; 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI