

Menù di primavera

Apertura dalle 19.30 alle 22.00

Allergeni Reg. CE 1169/11

Tutti i prodotti possono contenere tracce di allergeni quali: frutta a guscio, uova, latte, cereali contenenti glutine, soia, sedano, anidride solforosa, crostacei, pesce, arachidi, sesamo, lupini e senape. Invitiamo i clienti che soffrono di intolleranze alimentari, allergia a segnalarle al personale di sala.

All products may contain traces of allergen which: nuts, eggs, milk, cereal with gluten, soybean, celery, sulphur dioxide, shellfish, peanuts, sesame, lupine, mustard. Invite clients who suffer from allergies or intolerances to communicate with the staff.

Tonno scottato con pesto mediterraneo
seared tuna with Mediterranean pesto
€ 18.00

Asparagi, uova e guanciaie
Eggs asparagus and bacon
€ 14.00

Scampi in saor con polenta abbrustolita
Prawns in Venetian sauce
€ 18.00

Baccalà mantecato
Creamed codfish
€ 14.00

Folpo con crema di patate agli agrumi
Octopus with potato cream with citrus fruits
€ 15.00

Flan di carciofi con taleggio e petto d'oca
Artichokes flan with smoked goose breast and taleggio cheese
€ 16,00

Tortino di zucchine alla parmigiana
Pie zucchini parmigiana and basil
€ 14,00

€ 3,00 coperto, pane e servizio

€ 3,00 cover, including bread and service

Paccheri con polpettine e melanzane

Paccheri with meatballs and eggplant

€ 15,00

Raviolo burrata e provola affumicata con salsa pachino

Burrata ravioli with smoked cheese and tomatoes sauce

€ 15.00

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

€ 14,00

Tagliolini verdi gratinati con sparasine

Noodles au gratin with baby asparagus

€ 14,00

Risotto al nero di seppia

Risotto with black cuttlefish

€ 17,00 minimo due persone

Tagliardi al ragù d'astice

Tagliardi of pasta to sauce lobster

€ 17.00

Gnocchi di ricotta con caponatina

Ricotta gnocchi with caponata

€ 14,00

Crema di zucchini e basilico

Cream of zucchini and basil

€ 10.00

Branzino al forno su letto di patate
Sea bass baked with potatoes
€ 18,00

Coda di rospo con saltata di carciofi
Monkfish with sauteed artichokes
€ 18.00

Sanpiero dorato in pastella, polpette di baccalà fritte, salsa alle erbe
Sanpiero fillets and fried cod with herb sauce
€ 18.00

Gamberi al curry e riso basmati
Shrimps curry with pilaff rice
€ 19,00

Tagliata di manzo al dragoncello
Sliced beef with tarragon sauce
€ 18,00

Fegato alla veneziana
Calves liver from veneziana
€ 16,00

Assiette del vegetariano
Assiette vegetarian
€ 14.00

*Buffet di dessert fatti in casa
dalla nostra pasticceria*
€ 6.00

legumi ed insalate € 6,00

vegetables and salads

cesti e composte di frutta € 6,00

basket and salad fruit

piatto dei formaggi € 8,00

chees boar