

Dessert

Brigadeiros Eu. 1.30 al pz.

Crema Caramel Eu. 5.00

Fragole alla panna Eu. 5.00

Biancomangiare al Cocco coulis di Ananas e biscotto alle mandorle Eu. 6.00

Spumoso al cioccolato, crumble di mandorle e coulis di fragola Eu. 7.00

Gelato alla vaniglia del Madagascar e frutti di bosco Eu. 7.00

Tris di sorbetti Eu. 6.00



Oggi serviamo.....

Vicenza 10 Luglio

Antipasti

Alici marinate Eu. 11.00

Alici fresche, olio extra v. , prezzemolo, aceto di vino bianco

Salmone Selvaggio del Pacifico marinato Gravlax Eu. 18.00

Salmone Sockeye , sale grosso, zucchero, panna acida, erbe aromatiche

Carpaccio di Ventresca olio allo zenzero e gioco di verdure fresche Eu. 16.00

Thunnusthynnus, pomodoro, germogli, misticanza, ravanelli

Le 2 tartare Eu. 18.00

Ricciola, Sgombro, scorza di limone, pompelmo rosa, capperi, erba cipollina, olive, datterini

Scampi, Gamberi Imperiali e Gobbetti di Sardegna marinati Eu. 25.00

Nephropsnorvegicus, AristeusantennatusParapenaulongirostrism, scorza di limone non trattato, EVO

Fantasia di crudi Eu. 29.00

Salmone Selvaggio, Ricciola, Scampi, , Gamberi, Canestrelli, Alici

Mare al vapore Eu. 26.00

Misto di crostacei e filetto di pesce e molluschi , verdure di stagione al vapore

Seppioline da Burcio con polentina bianca, scaglie di bottarga e salsa al prezzemolo Eu. 18.00

Sepiaofficinalis, farina di mais, bottarga di muggine

Piovra Sarda arrostita con crema di patate ai sapori Mediterranei Eu. 17.00

Octopus vulgaris, pomodoro, olive, capperi, timo, patate

Capesante nostrane alla piastra Eu. 5.00 al Pz

Pecten opercularis, EVO, prezzemolo

Primi piatti

Crema di Borlotti di Lamon con molluschi e crostacei e olio al rosmarino Eu. 18.00

Crostacei, molluschi , fagioli , EVO rosmarino

Spaghetti piccanti con seppioline di Barena e pomodoro datterino Eu. 18.00

Seppioline, datterino, peperoncino, prezzemolo

Paccheri con le Cozze Sardegna, pomodoro e basilico Eu.15.00

Mytilus galloprovincialis, pomodoro, basilico, aglio

Garganelli di pasta fresca all'aglio orsino, salsa ai Tartufi di mare e confit di pomodoro

Eu. 17.00

Tartufi (Venus Verrucosag Aglio orsino, uova, farina, pomodoro

Secondi piatti

La frittura mista Eu. 26.00

Misto di crostacei, molluschi e pesce con verdura di stagione

Pescato alla piastra con le sue verdure Eu. 28.00

Crostacei, molluschi, filetto di pesce, verdure

Ricciola di fondale, doppia crema alla bieta e formaggio Manuri Eu. 27.00

Ricciola di fondale o Morone (Centroluphus Niger) biete, formaggio Greco,

Plateau Royal égoïste Eu. 35.00

Molluschi e crostacei cotti e crudi

Coperto Eu. 3.00