















LA NOSTRA CUCINA











ANTIPASTI

- *Le nostre polpettine di manzo croccanti con salse dello chef*  12
- *Tartare di roastbeef battuta a coltello, pan brioche, radicchio di Treviso marinato 120Gr.*  13
- *Speck di Angus, insalatina di radicchio e mele con formaggio "Bastardo del Grappa"*  13
- *Gamberi croccanti in pasta Kataifi, con verdure in tempura e salsa Thai**  12
- *Tartare di tonno al passion fruit, insalatina di finocchio all'arancia e alga "wakame"**  12
- *Insalata di polipo e seppia, pomodorini, frutti di capperi e patata schiacciata*  12
- *Gran antipasto di pesce**  35
(insalata mare, crostino di baccalà mantecato, sarde saor, alici marinate, gamberi croccanti, capasanta e canestrelli gratinati, moscardini, scampi crudi, gamberi crudi, tartare di tonno)
- *Capesante gratinate – Scampi crudi - gamberi crudi*  all'una 5



PRIMI PIATTI

- *Bigoli all'anitra*  10
- *Tagliatelle al sugo di cervo tagliato a coltello**  12
- *Maccheroncini con zucca, guanciale croccante e ricotta affumicata*  12
- *Spaghettoni alle vongole con pomodorini confit**  14
- *Scialatiello allo scoglio**  18
- *Guazzetto di pesce con crostini di pane fatto in casa**  18

SECONDI PIATTI

- *Tagliata di roastbeef con patate al forno 250 gr.*  22
- *Medaglione di manzo roastbeef con zucca al forno e radicchio grigliato gr. 300*  25
- *Costine di maialino iberico cotte a bassa temperatura con salsa BBQ e patate dipping strips*  18
- *Spezzatino di cervo con polenta* 20
- *Tagliata di tonno in crosta di semi con cipolla caramellata e verdure al forno**  22
- *Gran frittura di pesce* con salsa Thai**  20
- *Salmone cotto a bassa temperatura su crema patate e broccoli, mandorle tostate e verdure**  19
- *Moscardini in umido con polenta**  20
- *Grigliata di pesce con polenta grigliata* (scampi, gamberoni, orata, seppioline) min. 2 pers.*  60
- *Orata alla griglia con patate al forno**  20
- *Caesar salad con pollo, crostini, bacon croccante e salsa al parmigiano*  14

CONTORNI

- *Insalata mista* 5
- *Patate fritte - Patate dipping strips (aromatizzate pepe e cipolla)*  5
- *Patate al forno*  5
- *Verdure miste al forno* 5
- *Radicchio grigliato* 6
- *Bieta costa* 5

* I nostri piatti sono esclusivamente prodotti con pesce fresco abbattuto

COBERTO

3