

R I S T O R A N T E

*Dino*

D A L 1 9 6 5

*L'arte della buona tavola...*

*Coperto €3,00*

*Per esaltare il gusto dei nostri piatti abbiamo scelto Acqua San Bernardo, Presidio Slow Food: un'acqua dalle origini alpine, simbolo di purezza e tradizione italiana.*

# I nostri antipasti della tradizione

SCAMPI CRUDI MARINATI\* (8 Pz) €24,00  
*Olio E.V.O., limone e germogli*



TARTARE DI TONNO ROSSO IKEJIME\* €22,00  
*Olio E.V.O. e sfere di limone e pepe*



GRANSEOLA COME 'DA TRADIZIONE' €25,00  
*Olio E.V.O. e pepe nero*



CALDO VENEZIANO\* €25,00  
*Proposta di pesci, crostacei e molluschi di 5  
tipologie*



CAPELANTE CON CREMA DI TOPINAMBUR €18,00  
*Olio alla menta*



PANETTONE SALATO 'CHORIZO E POMODORO SECCO'  
€ 18,00

*Radicchio marinato e carpaccio di black Angus*



# Primi piatti

RISOTTO AI GAMBERI E CARCIOFI (min. 2 pax) €20,00  
*Pepe nero, prezzemolo e Olio E.V.O.*



GNOCCHI CASARECCI SCAMPI E RADICCHIO\* €18,00  
*Olio E.V.O.*



SPAGHETTI ALLE VONGOLE €18,00  
*Prezzemolo e olio E.V.O.*



CALAMARATA CON SEPIE NOSTRANE E IL SUO NERO  
€20,00  
*Prezzemolo*



PAPPARDELLE CON GENOVESE DI TONNO ROSSO €18,00



TAGLIATELLE AL RAGÙ D'ANATRA\* € 16,00



# Secondi piatti

FRITTO MISTO DELLA TRADIZIONE\* €22,00

*Mayo speziata*



BACCALÀ ALLA VICENTINA €20,00

*Polenta grigliata*



TENTACOLO DI PIOVRA SCOTTATA €22,00

*Patate e carciofi*



CALAMARI, GAMBERONI AI FERRI\* €18,00

*Patate al rosmarino e bieta*



GUANCIA DIMANZO AL MERLOT €21,00

*Radicchio ai ferri*



ENTRECOTE DI MANZO (250 gr.) €24,00

*Patate e rosmarino*





Pesce



Solfiti e  
Anidride solforosa



Crostacei



Molluschi



Glutine



Uova



Latte



Sedano



Frutta a guscio



Lupini



Semi di sesamo



Soia



Senape



Arachidi

*\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, chiedete pure al personale di servizio.*

