

RISTORANTE



DAL 1965

L'arte della buona tavola...



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

Caviale di limone, pepe e capperi essiccati di Pantelleria



OSTRICHE KRYSTALE €6,00/cad.

Gioia di aceto e scalogno



CALDO VENEZIANO* €25,00

Proposta di pesci, crostacei e molluschi di 5 tipologie



ALICI FRITTE CON SALICORNIA* €15,00



CALAMARO CACCIAROLO ARROSTITO €20,00

Vellutata di fagiolo Borlotto e polenta



PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE €20,00

Zucca marinata al ginepro e burrata in camicia



Secondi piatti

FRITTO MISTO DELLA TRADIZIONE* €25,00

Mayo speziata



BACCALÀ ALLA VICENTINA €25,00

Polenta grigliata



SOGLIOLA DI CAORLE ALLA GRIGLIA €25,00

Con contorno di stagione



TRANCIO DI OMBRINA SCOTTATO €24,00

Crema di zucca e fiori di bosco



PESCATO DEL GIORNO CON CONTORNO DI STAGIONE

€7,00 all'etto

Al forno, ai ferri o al sale



GUANCIA DI VITELLO BRASATA* €22,00

Polenta e zucca arrosto



ENTRECOTE DI MANZO (250 gr.) €25,00

Patate e rosmarino

Primi piatti

RISOTTO GAMBERI E PORCINI (min. 2 pax) €22,00

Pepe nero, prezzemolo e olio E.V.O.



SPAGHETTI ALLE VONGOLE €20,00

Prezzemolo e olio E.V.O.



TAGLIATELLE CON TONNO ROSSO ALLA GENOVESE €22,00

Infusione di vegetali e pepe nero



GNOCCHI DI PATATE CON GRANSOPORO E ROSMARINO*

€20,00

Datterino



CALAMARATA CON SEPIE NOSTRANE E IL SUO NERO*

€20,00

Prezzemolo



RAVIOLI DI BURRATA CON RAGU D'ANATRA TAGLIATO AL
COLTELLO €18,00





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.*

Coperto €3,00

Dalla nostra cucina nascono ogni giorno gnocchi, tagliatelle e pane, preparati con cura e passione. La stessa attenzione la dedichiamo alla scelta dei fornitori e delle materie prime, cercando in ogni preparazione di valorizzarle e rispettarne al meglio la qualità.

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.