

# Menù

## ANTIPASTI

Mortadella di salmone e salmone marinato al caffè	13.00
Pesci crudi: scampi, tonno e gamberi rossi	15.00
Baccalà mantecato con crostini	10.00
Piovra arrostita e crema di zucca	10.00
Moscardini in umido con purè al basilico	10.00
Schie e polentina morbida	9.00
Carne salata* e burratina	9.00
Tartelletta al ragù, finferli e purè	8.00
Parmigiana con mozzarella di bufala campana DOP	9.00

## SECONDI

Branzino al forno x2 persone (secondo disponibilità)	32.00
Tonno in vaso cottura con cipolla di Tropea al balsamico	18.00
Spada ai ferri con cipolla, zafferano e pepe rosa	15.00
Baccalà alla vicentina	14.00
Frittura di calamari, gamberi, canestrelli e merluzzo	15.00
Tagliata di manzo al sale nero di Cipro	18.00
Tagliata di petto di pollo <sup>∞</sup> con assaggio di marmellata	10.00

## PRIMI

Risotto allo zafferano e tartare di tonno (min. 2 porzioni)	15.00
Gnocchi* di patate viola con seppie e crema di carote	12.00
Tagliatelle* alle capesante e porcini	12.00
Vellutata di porri, code di gambero e bufala	10.00
Risotto ai porcini e zucca (min. 2 porzioni)	13.00
Ravioli* di zucchine e ricotta affumicata	10.00
Bigoli al ragù di "musso" e finferli	10.00

## CONTORNI

Verdure ai ferri	4.50
Patate viola al forno	4.00
Finocchi "gratin"	4.00
Insalata mista	4.00

Il pane\* fresco del cestino è cotto nel forno a legna

\* pasta fresca e prodotti fatti in casa  
∞ nostra specialità e piatto premiato

Talvolta la cucina si avvale della catena del freddo per la conservazione delle materie prime

