

Antipasti

Salmone al fumo marinato nel nostro Gin, mousse di ricotta di bufala,
cips di riso nero e gel di rapa rossa

(4-7)

18

“Caesar salad” di tonnetto dell’adriatico, marmellata di Sherry,
gelatina di sedano rapa e crema di Parmigiano (1-3-4-6-7-10)

18

Cocktail di gamberi marinati e in tempura (1-2-3-4-6-9)

18

Baccalà mantecato, polenta alla piastra, chutney di cipolla
e olive Taggiasche (4-7)

16

Gamberetti bianchi fritti e polentina morbida (1-2-4-14)

12

Black Angus affumicato, pioppini marinati
e focaccia di rape rosse e cipolle (1)

18

Terrina di gallina Padovana e pistacchi, tardivo in tempura,
maionese affumicata e salsa di melagrana

(1-3-6-7-8-9-10)

15

I crudi

Tutto pesce spada (4-6-7-9-12)

Pesce spada Ikejime crudo in tre tagli e la sua salsa

20

Gamberi rossi, burrata, gel di agrumi e olive disidratate (2-4-7)

22

Scampi olio e limone (2-4)

25

Primi

Risotto alle seppie nere nostrane, brunoise di pere e menta

(4-7-9-12-14)

(minimo 2 porzioni il prezzo indicato è per porzione)

20

Spaghettoni trafilati al bronzo alle capetonde

(1-4-7-9-12-14)

16

Ravioli♥ di boscaglia(cefalo), cremoso di zucca,
crumble di amaretto ed essenza di bergamotto (1-3-4-7-9-12)

17

Mezzemaniche alla carbonara di scampi

(1-2-4-7-9-12)

17

Tagliolini♥ alle canocchie, fumetto di mare,
concassé di pomodoro e olive

(1-2-3-4-7-9-12)

17



Gnocchi di zucca e semolino, funghi shiitake, cavolo nero
e panna di anacardi (1-8)

18

Risottino ai finferli e zafferano con midollo scottato alla piastra

(7-9-12)

(minimo 2 porzioni il prezzo indicato è per porzione)

18

♥ fatto in casa



Piatto vegano.

Secondi

Pescato del giorno cotto al forno per 2 persone (4)
6 all'etto

Trancio di tonnetto dell'Adriatico, salsa alla senape,
pesto di cavolo nero e mandarino (4-7-9-10-12)
20

Coda di rospo in panatura di arancia, purè di patate all'erba cipollina
e ristretto di cipolla di Tropea (1-4-7-8)
18

Frittura di calamari, capesante, sardine,
canestrelli di Caorle, seppiolina, e branzino (1-2-4-9-14)
28

Baccalà alla vicentina e polenta (4-7)
20

Costata o Fiorentina di Rossa Polacca
6,5 all'etto

Tagliata di pollo (piatto storico) e marmellata
(9-12)
17

Petto d'anatra alla piastra e il suo ristretto all'arancia
(9-12)
20

Contorni

Patate al forno
Zucca al forno
Spinaci al burro
Patate fritte
Radicchio stufato

*La cucina si avvale della congelazione preventiva tramite l'abbattimento

Insalate

Da Giovanni (2-4-9-14)

Insalata verde, radicchio, code di gambero, seppie, piovra,
carote, olive nere, salsa rosa

20

Fantasia di burrata (7-8-9)

Burrata, Insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini,
noci, olive verdi, frutta di stagione.

15

Regina (1-8-9)

Insalata verde, radicchio, petto di pollo ai ferri, finocchio,
pomodorini, fagioli cannellini, carote, crostini di pane tostato,
ravanelli, mandorle a lamelle.

14

Nuvole pugliesi (2-8-9)

Rucola, carote, bocconcini di mozzarella, mela, olive nere, speck,
noci, pomodorini, origano.

13

Si prega cortesemente di non effettuare variazioni sugli ingredienti, grazie.

Tutte le insalate sono servite già leggermente condite con sale,
limone e olio extravergine.

Servizio

3,5

Il pane fresco e il burro agli aromi in tavola
sono di nostra produzione

Il ristorante da Giovanni e tutto lo staff avverte quanto segue:
tutto il personale è a conoscenza dei rischi legati alla presenza degli allergeni, tuttavia
non possiamo escludere la presenza di crostacei
e frutta a guscio nelle lavorazioni dei nostri piatti.
Vi preghiamo comunque di avvisare in caso di intolleranze o allergie

1. Cereali e derivati
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

