

ANTIPASTI

Tartare di orata

Ristretto ai mirtilli e lemon grass, mela verde e crostini alla menta

14

Arancia e caffè

Salmone marinato, pane agli agrumi, soffice burro al limone

15

Carciofo e acciughe

Emulsione di acciughe e senape con capperi

10

In-SOLITO

Baccala mantecato, croccante di mais nero. chutney di Tropea e taggiasche

12

Le Schie

Servite con polentina morbida

9

C'est foie

Fegato scottato, ristretto al porto e scalogno bruciato all'arancia

10

Sottosopra

Appareil di carciofi, salsiccia, salsa al gorgonzola e sfoglia

11

Burratina

Finocchio croccante, ristretto al vino rosso e profumo di coriandolo

10

PRIMI

Riso Oro (min. 2 porzioni)

Risotto allo zafferano e gamberi rossi crudi

16

Geometria

Ravioli* di orata, crema di pane tostato e chips di carciofo

14

Spaghi e spade

Spaghetti di Gragnano con pesce spada, cime di rapa e bottarga

15

Riso Rosso (min.2 porzioni)

Risotto al radicchio di Treviso e gorgonzola dolce

14

Cappelli*

Pasta* ripiena di zucca e amaretto

12

Cervo-rapa

Gnocchi* di rapa rossa al ragù di cervo e sedano croccante

14

SECONDI

Merluzzo

Croccante di mandorle ed erbe, scalogno e cannellini
16

Giochiamo

Orata al forno, spumoso di cavolfiore e anice, cioccolato e crumble
16

Frittura*

Calamaretti, gamberi, canestrelli e puntarelle
18

Può essere carbonara

Pesce spada scottato, carciofo, estratto di guanciale e liquirizia
20

MAIbanALE

Stinco^{oo} delle 24 ore, maionese al fumo e patate
22

Anarà

Petto d'anatra in padella e consistenze di sedano
20

La Tagliata

Manzetta Dry Aged 30 giorni al sale nero di Cipro
20

CONTORNI

Carciofi in tegame
5

Patate al forno
4.5

Spinaci al burro
4.5

Insalata mista
4.5

Il pane fresco in tavola è di nostra produzione

°°carne proveniente dall'azienda agricola San Clemente di Borgoricco

*pasta fresca e prodotti fatti in casa

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

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