

Antipasti di Mare:

**INSALATINA DI MARE AL VAPORE
CON JULIENNE DI VERDURE CONDITA CON CITRONETTE
E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, PANE BRUSCHETTATO**
STEAMED SEAFOOD SALAD WITH JULIENNE VEGETABLES, LEMON EMULSION,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND BRUSCHETTA BREAD

Euro 18

Antipasti di Terra:

PARMIGIANA DI MELANZANE AL PROFUMO DI BASILICO
AUBERGINE PARMIGIANA WITH BASIL-FLAVOUR

Euro 15

**VELI DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI
E BURRATA**

24 MONTHS CURED HAM WITH BURRATA CHEESE

Euro 16

TORTINO DI ZUCCA CON FONDUTA DI ASIAGO 36 MESI E SPECK CROCCANTE
PUMPKIN PIE WITH ASIAGO FONDUE 36 MONTHS AND CRUNCHY SPECK

Euro 16

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE, MIELE DI ACACIA, NOCI E PERE WILLIAMS

SELECTION OF CHEESE WITH MUSTARDS, ACACIA HONEY, WALNUTS AND WILLIAMS PEARS

Euro 18

Primi piatti di mare:

RISOTTO CARNAROLI CON MAZZANCOLLE E POLVERE DI ORO

RISOTTO CARNAROLI WITH MAZZANCOLLE AND GOLD POWDER

Euro 19

GNOCCHI DI PATATE CON COZZE, VONGOLE E POMODORINI

POTATO GNOCCHI WITH MUSSELS, CLAMS AND TOMATOES

Euro 17

**LINGUINE ALLA BUSARA CON GAMBERONI E PASSATA DI DATTERINI LEGGERMENTE
PICCANTI**

LINGUINE ALLA BUSARA WITH PRAWNS AND SAUCE OF SLIGHTLY SPICY DATTERINI

Euro 18

Primi piatti di terra:

**VELLUTATA DI ZUCCA CON QUENELLE DI RICOTTA E CROSTINI DI PANE NERO FATTO
IN CASA**

PUMPKIN CREAM WITH RICOTTA QUENELLE AND HOME MADE BLACK BREAD CROUTONS

Euro 16

**RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANE SU PASSATA DI POMODORO SAN MAZANO OLIO
E.V.O. E BASILICO FRESCO**

RAVIOLI FILLED WITH AUBERGINES ON TOMATO SAUCE SAN MAZANO OLIO E.V.O. AND FRESH BASIL

Euro 17

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON PRODOTTI A KM 0

SPAGHETTI ALLA CARBONARA WITH KM 0 PRODUCTS

Euro 15

I VERI BIGOLI AL RAGÙ D'ANITRA

THE AUTHENTIC BIGOLI PASTA WITH DUCK RAGU

Euro 16

**MACCHERONCINI ALL'UOVO ALLA VEGETARIANA CON MELANZANE ZUCCHINE E
ASIAGO**

VEGETARIAN EGG MACCHERONCINI WITH AUBERGINES, ZUCCHINI AND ASIAGO

Euro 15

Secondi piatti di mare:

FRITTURA MISTA DI PESCE CON CALAMARI, GAMBERI E CAPASANTA

MIXED FRIED FISH WITH SQUID, PRAWNS AND SCALLOP

Euro 22

TAGLIATA DI PESCE SPADA ALLA MEDITERRANEA (CAPPERI, OLIVE E POMODORINI)

CUT OF SWORDFISH WITH MEDITERRANEAN (CAPERS, OLIVES AND TOMATOES)

Euro 22

FILETTO DI BRANZINO SPINATO ALLA GRIGLIA

FILLET OF GRILLED SEABASS FISH

Euro 24

TENTACOLI DI POLPO E POMODORINI COTTI ALLA GRIGLIA SU CREMA DI ZUCCA

GRILLED OCTOPUS AND TOMATOES ON PUMPKIN CREAM

Euro 22

BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA

SEA BASS FILLET IN CRAZY WATER

Euro 25

Secondi piatti di terra:

FILETTO DI MANZO AI PORCINI E SCAGLIE DI TARTUFO NERO

BEEF FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE FLAKES

Euro 30

TAGLIATA DI ANGUS CON SCAGLIE DI VEZZENA SU LETTO DI RADICCHIO ALLA JULIENNE

TAGLIATA DI ANGUS WITH VEZZENA FLAKES ON A BED OF RADICCHIO ALLA JULIENNE

Euro 26

COSTOLETTA DI AGNELLO SELVAGGIO ALLA SCOTTADITO CON CRUDITE' DI FINOCCHIO MARINATO AGLI AGRUMI E SEMI DI PAPAVERO

SCOTTADITO WILD LAMB CHOP WITH CRUDITE 'OF FENNEL MARINATED WITH CITRUS FRUITS AND POPPY SEEDS

Euro 28

Contorni:

VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES

Euro 6

VERDURA COTTA

BOILED VEGETABLES

Euro 6

BUFFET DI INSALATE

SALAD BUFFET

Euro 7

PATATE AL FORNO

BAKED POTATOES

Euro 6

Dessert:

TIRAMISU'

TYPICAL VENETIAN SPECIALITY

Euro 6

CREMA CATALANA

CATALAN CREAM

Euro 6

ZUPPA INGLESE

ENGLISH SOUP CAKE

Euro 6

ANANAS IN BARCHETTA AL MARASCHINO

PINEAPPLE BOAT IN MARASCHINO

Euro 6

Bollicine

FRANCIACORTA BRUT DOCG CONTI DI PROVAGLIO LOMBARDIA	€ 40.00
METODO CLASSICO BRUT CANTINA GOZZI VENETO	€ 40.00
PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG CANTINA SINQUE VENETO	€ 22.00
PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG SINQUE VENETO	€ 22.00
PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG MONTAGNER VENETO	€20.00

Sul Bianco

SOAVE CLASSICO 2020 DOC CANTINA MONTE TONDO VENETO	€ 24.00
TERRE DI OLFINO 2019 CANTINA GOZZI VENETO	€ 22.00
CABERNET – SUAVIGNON DOC C. TINA MATIELLO 2020 VENETO	€ 20.00
GAMBELLARA CLASSICO DOC 2020 AZ.DA AGRICOLA SORDATO	€ 20.00
SERAI BIANCO IGR LE MORETTE 2020	€ 18.00
LUGANA LE MORETTE 2020 LAGO DI GARDA	€ 25.00
RIBOLLA GIALLA BORGIO VERITAS 2020 TRE VENEZIE	€ 25.00
CHARDONNAY COLOMBARA 2018 CANTINA GOZZI VENETO	€ 32.00
GEWURTRAMINER SELISA 2019 DOC TRAMIN ALTO ADIGE	€ 45.00
CHABLIS ACC 2018 C.NA GRAND VIN DE BOURGIGNE FRANCIA	€ 55.00

Sul Rosso

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE MONTE TONDO VENETO	€ 35.00
VALPOLICELLA SUPERIORE MONTE TONDO VENETO 2019	€ 28.00
CORVINA MONTE TONDO IGT VENETO	€ 20.00
ROSSO CARMENÈRE CANTINA MATTIELLO VENETO	€ 22.00
ROSSO DEL FORTE RUBINO CANTINA GOZZI VENETO	€ 20.00
CABERNET FRANC CANTINA MATTIELLO VENETO	€ 20.00
MERLOT GARDA CANTINA GOZZI VENETO	€ 25.00
T ROSSO DOLOMITI IGT AZIENDA TRAMIN ALTO ADIGE	€ 26.00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019 DOC FONTEZOPPA UMBRIA	€ 35.00
CHIANTI DOCG CANTINA FATTORIE MELINI TOSCANA	€ 30.00
NEBBIOLO GRUMELLO 2016 DOCG NINO NEGRI PIEMONTE	€ 55.00

Sul Dolce

RECIOTO DOCG DI GAMBELLARA "GARGANEGA" VENETO	€ 35.00
---	---------

Altre bevande

ACQUA 0.75 LT	€ 3.00
COCA COLA / FANTA / SPRITE	€ 4.00
BIRRE	€ 6.00