



MENÙ PRANZO

LUNCH MENU



**Gentile Ospite,
regalaci 30 secondi di lettura!**

Se vai di fretta, ti deluderemo, ma.....

se non vai di fretta, riceverai in cambio le migliori materie prime coniugate nelle nostre proposte preparate con cura al momento.

Lo staff illustrerà con piacere e competenza i dettagli del menù e saprà accompagnarti nell' eventuale scelta tra i vini e le birre della nostra ampia offerta.

Contiamo di non deluderti, ma non esitare a segnalarci immediatamente qualsiasi insoddisfazione per darci l'opportunità di rimediare e rendere appagante la tua sosta.

Grazie!

*** Simbolo che indica gli allergeni. L'elenco è in ultima pagina**



ANTIPASTI

TRIS DI OSTRICHE GILLARDEAU

EURO 14.00 (* 14)

“HUMMUS C20”

**INSALATA DI HUMMUS ALLO SPINACINO, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA,
PISTACCHI SALATI, PANE GUTTIAU**

EURO 14.00 (* 1, 8, 11)

“USUGHIRI”

**FETTINE DI FILETTO DI MAIALE MARINATO IN SALSA DI SOIA
SU CUORE DI PORRO AL VAPORE E GRANELLA DI ANACARDI TOSTATI**

EURO 14.00 (* 8, 6)

“TROTA IN BURRATA”

**BURRATINA CON CUORE DI TROTA AFFUMICATA,
POLVERE DI CAPPERO ESSICCATO**

EURO 14.00 (* 4, 7)



PRIMI PIATTI

LINGUINE COZZE E VONGOLE

EURO 18.00 (* 1, 2, 14)

“BIGOLI ALLA PADOVANA”,

BIGOLI ARTIGIANALI CON RAGU' BIANCO D'ANATRA TAGLIATO A COLTELLO

EURO 16.00 (* 1, 3, 7, 9)

“TORTELLONI ALLE ERBETTE”

**TORTELLONI ARTIGIANALI RIPIENI DI ERBE DI CAMPO,
SPUMA DI STRACCIATELLA, BRICIOLE DI PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP**

EURO 16.00 (*1, 3, 7)

“GNOCCHI C20”

**GNOCCHI DI PATATE SU CREMA DI ASPARAGI VERDI E ROBIOLA,
TRITO DI CAPASANTA, PUNTE DI ASPARAGI**

EURO 16.00 (*1, 3, 7, 14)



SECONDI PIATTI

“TAGLIATA D’ ANATRA”

PETTO D’ANATRA, CHUTNEY DI MELE , VERDURE DI STAGIONE

EURO 22.00 (* 7)

“TAGLIATA DI ANGUS”

ANGUS ARGENTINO, PATATE HASSELBACK

EURO 22.00 (* 7)

“TENTACOLI DI PIOVRA”

PIOVRA ALLA PIASTRA E VEGETALI DI STAGIONE

EURO 22.00 (* 14)

“SALMONE AL TIMO”

SALMONE AL FORNO, FOGLIE DI TIMO, SALSA OLANDESE, ASPARAGI VERDI

EURO 22.00 (* 3, 4, 7)



DESSERT

EURO 8.00 cad.

TIRAMISÙ DI 3^A GENERAZIONE

*NOSTRA PREPARAZIONE (*1, 3, 7)*

DESSERT DEL GIORNO

*NOSTRA PREPARAZIONE (*1, 3, 5, 7, 8)*

DEGUSTAZIONE 5 PASTICCINI MIGNON

*(*1, 3, 5, 7, 8)*

COPERTO € 3.00



LEGENDA DEGLI ALLERGENI

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Raccomandiamo di segnalare allergie e/o intolleranze



LUNCH MENU

**Dear Guest,
please give us 30'' of reading!**

If you are in a hurry, we will let you down, but ...

if you are not in a hurry, you will receive in return the best raw materials transformed into our carefully cooked proposals.

We want you to be satisfied, so don't hesitate to let us know immediately of any dissatisfaction and give us the opportunity to make it up to you and make your stay with us fulfilling.

Thank you!

*** Symbol indicating allergens. See the list on last page**



APPETISERS

THREE OYSTERS GILLARDEAU

EURO 14.00 (* 14)

“USUGHIRI”

SLICED PORK FILLET MARINATED IN SOY SAUCE ON BED OF STEAMED LEEK,
TOASTED CASHEW NUT CRUMBS

EURO 14.00 (* 8, 6)

“TROUT HEART BURRATA”

BURRATA CHEESE WITH SMOKED TROUT HEART, DRIED CAPER POWDER

EURO 14.00 (* 4, 7)

“HUMMUS C20”

HUMMUS SPINACH SALAD, CARAMELISED RED ONION,
SALTED PISTACHIOS, SARDINIAN BREAD WAFER

EURO 14.00 (* 1, 8, 11)



STARTERS

SPAGHETTI (LINGUINE) WITH MUSSELS AND CLAMS

EURO 18.00 (* 1, 2, 14)

TORTELLONI

**ARTISANAL TORTELLONI STUFFED WITH WILD HERBS,
STRACCIATELLA MOUSSE, PROSCIUTTO SAN DANIELE CRUMBS**

EURO 16.00 (* 1, 3, 7)

BIGOLI PADOVA STYLE

TYPICAL HOMEMADE PASTA WITH DUCK RAGÙ

EURO 16.00 (* 1, 3, 7, 9)

GNOCCHI, ASPARAGUS & SCALLOP

**ARTISANAL POTATO GNOCCHI ON CREAM OF ASPARAGUS AND ROBIOLA
CHEESE, CHOPPED SCALLOP, ASPARAGUS TIPS**

EURO 16.00 (* 1, 3, 7, 14)



MAIN COURSES

DUCK BREAST

DUCK BREAST, APPLE CHUTNEY, SEASONAL VEGETABLES

EURO 22.00 (* 7)

BAKED SALMON

BAKED SALMON WITH THYME FLAVORING,
HOLLANDAISE SAUCE, GREEN ASPARAGUS

EURO 22.00 (* 3, 4, 7)

ARGENTINE ANGUS STEAK, HASSELBACK POTATO

EURO 22.00 (* 7)

GRILLED OCTOPUS TENTACLES, SEASONAL VEGETABLES

EURO 22.00 (* 14)



DESSERT

EURO 8.00 each

TIRAMISÙ (3rd GENERATION)

*OUR SPECIALITY – HOMEMADE (*1, 3, 7)*

DAILY DESSERT

OUR SPECIALITY – HOMEMADE (1, 3, 5, 7, 8)*

TASTING 5 MIGNON PASTRIES

*(*1, 3, 5, 7, 8)*

COVER CHARGE AND SERVICE € 3.00/each



LIST OF ALLERGENS

1. CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their derived strains and products
2. CRUSTACEANS
3. EGGS and egg products
4. FISH and fish products
5. PEANUTS and peanut products
6. SOY and soy products
7. MILK and milk products (including lactose)
8. NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
9. CELERY and celery products
10. MUSTARD and mustard products
11. SESAM SEEDS and sesam seeds products
12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations exceeding 10 mg/Kg or 10 mg/litre in terms of total sulphur dioxide
13. LUPINES and lupines products
14. SHELLFISH and shellfish products

We recommend reporting allergies and/or intolerances