

ANTIPASTI – APPETIZER

BRUSCHETTA SOSTERIA	€ 7,00
Pane grigliato, pomodorini, olive taggiasche e olio extra vergine. Bread topped with fresh tomatoes and olives. Allergeni 1	
FLAN DI ASPARAGI	€ 15,00
Flan di asparagi con salsa Asiago e zafferano e croccante di pancetta. Asparagus flan with Asiago cheese and saffron sauce, and crispy pancetta. Allergeni 1-3	
TAGLIERE DEL CASOIN PER DUE PERSONE	€ 22,00
Degustazione di formaggi e salumi con le sue salse. Typical Italian mixed salami and cheese with sweet and sour vegetables. Allergeni 7-8-10	
PATANEGRA DE BELLOTA	€ 24,00
Paleta de Bellota pane tostato con pomodorini. Paleta de Bellota with toasted bread and tomatoes. Allergeni 1	
TARTARE DI SALMONE	€ 18,00
Salmone affumicato agli agrumi, con frutta esotica e salsa avocado. Smoked salmon, with fruits and avocado sauce. Allergeni 3-4	
GAMBERI IN TEMPURA	€ 19,00
Con mostarda di mele, zenzero e gelée di americano. Shrimp Tempura with apple and ginger sauce with americano's gelée. Allergeni 1-2-3-15	
ZUPPETTA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI	€ 18,00
Zuppetta di crostacei e molluschi su crema di zucchine alla menta. seafood soup of crustaceans and molluscs on a mint zucchini's cream. Allergeni 2-4-14	
TAVOLOZZA DI MARE	€ 29,00
Degustazione di pesce - Fish tasting mix. Allergeni 1-2-3-4-8-9-12-14-15	



PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

BIGOLI IN SALSA (piatto tradizionale)	€ 14,00
Pasta tipica con le sarde desalate, cipolla e pomodoro (gusto deciso). Fresh pasta with salted sardinas sauce, onion, tomato (Traditional- strong flavour). Allergeni 1-3-4	
TAGLIATELLE AL RAGÙ D'ANATRA	€ 14,00
Pasta all'uovo con ragù d'anatra (taglio coltello). Fresh pasta with duck sauce (traditional cuisine). Allergeni 1-3-7-9	
AGNOLOTTI DI PATATE AGLI ASPARAGI E GAMBERI	€ 16,00
ripieni di asparagi, profumo di limone con salsa di gamberi e tarassaco. Ravioli tuffed with asparagus, lemon aroma, served with prawn and dandelion sauce. Allergeni 1-2-3-7-8 noce moscata -15	
SPAGHETTONE ALLE VONGOLE	€ 16,00
Vongole peverasse e veraci sgusciate, con salsa di prezzemolo. Spaghetti with shelled clams, and parsley pesto. Su richiesta bottarga di muggine € 2,00 Allergeni 1-12-14	
RAVIOLI DI SCAMPI	€ 18,00
Ravioli di scampi con salsa di pomodorini e bisque di crostacei Scampi ravioli with bisque sauce and baby spinach velouté. Allergeni 1-2-3-9-12-15	
SPAGHETTO NERO CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI	€ 18,00
Con pesto di basilico, pomodorini e pistacchio. With basil pesto, cherry tomatoes and pistachio. Allergeni 1-2-8-15	

Acqua Panna- San Pellegrino € 3,50 Coperto € 2,50 Caffè € 2,00



SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

TARTARE DI FILETTO GOLD IRLANDA € 22,00

Battuta al coltello con tavolozza dei sapori. - Fillet tartare, with palette of ingredients.
Allergeni 1-3-7-10

TAGLIATA DI CUBEROLL € 22,00

Parte nobile del roastbeef con leggera marezzatura, e contorni.
Beef cut of cuberoll, with side dishes.

TAGLIATA DI FILETTO € 26,00

Filetto con leggera marezzatura, e contorni - Beef cut of filet, with side dishes.

FILETTO AL PEPE VERDE € 26,00

Con senape, panna, fondo bruno. - Fillet with green pepper, mustard and cream.
Allergeni 7-9-10

CALAMARI SCOTTATO CON ASPARAGI € 21,00

Calamari scottati con asparagi gratinati. Seared calamari with gratinated asparagus.
Allergeni 7-14

TAGLIATA DI TONNO € 22,00

Con semi di papavero e contorni in abbinamento.
Tuna's tataki, with poppy seeds and side dishes.
Allergeni 4-6-11

SALTIMBOCCA DI BRANZINO € 22,00

Branzino, crudo e salvia, con broccoli saltati e patate schiacciate al prezzemolo.
Sea bass with raw preparation and sage, served with sautéed broccoli and parsley mashed potatoes.
Allergeni 1-4-7

BACCALA' ALLA VICENTINA (PIATTO TRADIZIONALE). € 24,00

Con polenta di Mortegliano. - Stockfish with mais cream. (Traditional dish)
Allergeni 1-4-5-7

SEPIE IN UMIDO (PIATTO TRADIZIONALE) € 18,00

Salsa di pomodoro con polenta di Mortegliano.
Stewed cuttlefish with tomato sauce, and mais cream. (Traditional dish)
Allergeni 4

CONTORNI - SIDE DISHES € 6,00

Patate al rosmarino, verdura cotta, alla griglia, insalata mista.



DESSERT

€ 7,00

Velvet Noir

Semifreddo al cioccolato fondente con vellutata ai lamponi

Allergeni: 3

Ice Grapes

Gelato alla vaniglia con frutta sotto spirito fatta in casa

Allergeni: 7, 8 (nocciole), 12

Tiramisù

Con crumble al cioccolato fondente

Allergeni: 1, 3, 7

Tortino di Mele

Cannella, pasta sfoglia, mele e gelato alla vaniglia

Allergeni: 1, 7, 8 cannella

Biancomangiare

Bavarese al mascarpone e limone con fragole fresche e crunch caramellato

Allergeni: 1, 3, 7

LiquiLemon

Gelato al limone e crema alla liquirizia alcolica

Allergeni: 1, 3

Sorbetto della Casa

Sorbetto artigianale con frutta di stagione



DOPOCENA

Sgroppino Home Made € 5,00

Limone, prosecco, vodka

Allergeni: 7, 12

Porto e Vini Dolci selezionati € 5,00 – € 10,00

Porto e Cremino € 10,00

Gin Tonic

selezione € 10,00 – € 15,00

Superalcolici

selezionati € 5,00 – € 20,00

SERVIZIO

Caffè · € 2,00

Caffè corretto · € 3,50

Acqua

(San Pellegrino / Panna) · € 3,50

Coperto · € 2,50

