

Menù tradizionale locale per sentirsi accolti come a casa...

ANTIPASTI:

<i>CICCHETTI VENEZIANI (baccalà mantecato e sarde in Saor)</i>	13
<i>TORTINO FORMAGGIO E SPECK</i>	10
<i>TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI</i>	15
<i>CARNE SALADA, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA</i>	12

PRIMI:

<i>PAPPARDELLE AL RAGU DI LEPRE*</i>	15
<i>GARGATI AL CONSIERO</i>	13
<i>BIGOLI CON ANITRA TAGLIATA AL COLTELLO</i>	14
<i>GNOCCHI DI PATATA CON FUNGHI DI STAGIONE</i>	14

SECONDI:

<i>TAGLIATA DI CUBEROLL CON PATATE</i>	18
<i>ORATA o BRANZINO AI FERRI o AL FORNO</i>	20
<i>BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA</i>	18
<i>FRITTURA DI PESCE FRESCO</i>	24
<i>COSTATA DI EJENDU' BRETONE CON VERDURE o PATATE</i>	7/hg
<i>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE</i>	21

DOLCI:

<i>TIRAMISU' CLASSICO</i>	6
<i>SBRISOLONA CON MELE CANDITE E CREMA ALLO ZABAIONE</i>	6
<i>MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI</i>	7

**alimenti che all'origine sono congelati*

Richiedere tabella allergeni al personale di sala

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3