

MENÙ À LA CARTE

Antipasti

Cicchetti Veneziani (<i>Baccalà Mantecato e Sarde in Saor</i>)	15
Tortino Formaggio e Speck	13
Tagliere di Salumi e Formaggi	19
Carne Salada, Rucola e Scaglie di Grana	14
Seppie al Nero e Crema di Patate	15
Trota Salmonata affumicata, Fichi e Mele	16
Capasanta* Gratinata al pezzo	4 pz.
Insalatina di Moscardini con Sedano, Pomodorini e Olive	16
Battuta di Fassona Olio, Sale e Pepe	14

MENÙ À LA CARTE

Primi Piatti

Pappardelle al Ragù di Lepre*	14
Gargati alla Masciara	13
Bigoli con Anitra Tagliata al Coltello	14
Bigoli al Baccalà	14
Spaghetto con le Vongole	15
Tagliolino al Nero di Seppia	15
Tagliolino alla Busara	17
Gnocchi fatti a mano Cozze e Basilico	14
Gnocchi fatti a mano Granchio e Pomodorino	16
Gnocchi fatti a mano con Funghi di Stagione	16

MENÙ À LA CARTE

Secondi Piatti

Tagliata di Cuberoll <i>250 gr. con patate al forno o verdure</i>	20
Filetto di Manzo alla Griglia <i>180 gr. con patate al forno o verdure</i>	22
Frittura di Pesce Fresco	24
Baccalà alla Vicentina	18
Orata al Forno con Pomodorini, Olive e Capperi	22
Branzino al Forno con Pomodorini, Olive e Capperi	24
Orata alla Griglia <i>con patate</i>	20
Branzino alla Griglia <i>con patate</i>	22
Pepata di Cozze	13
Zuppa di Pesce <i>(cozze, vongole, scampi, gallinella)</i>	24
Spezzatino di Vitello con i Funghi	18
Seppie in Umido	17

MENÙ À LA CARTE

Contorni

Insalata Mista	5
Verdure Cotte	5
Verdure alla Griglia in Olio Cottura	6
Patate Mascè	5
Patate al Forno	6
Patate Fritte	6

Coperto € 3,00

**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