Per iniziare (e anche no) ...

I Salumi di Orlando — € 12.50
strolghino, salame cremasco, coppa, pancetta piacentina, lardo toscano e mortadella di Palmieri

Selezione di Formaggi Italiani — € 12.50
con le nostre composte

Zuppetta di Asparagi — € 16.00
con spugnole ripiene di ricotta di bufala e crumble di noci

Messicani di Faraona — € 15.00
alle prugne e guanciale al peperoncino con cremoso di finocchi

Terrina di foie gras d'anatra — € 18.00
con pan brioche e composta di arancia e cipolle rosse

Pescatrice — € 16.00
cotta sauté servita con agretti, patate viola e bavarese di caprino

Gamberi — € 16.00
al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*)

Tartara di Ricciola — € 16.00
con rapanelli, avocado, salsa allo yogurt e semi di sesamo nero (*)

Selezione di crudi di mare — € 24.00
secondo mercato (*)

Pasta, Riso e ...

Pasta e Fagioli alla Veneta — € 12.00
dal nostro ricettario di famiglia

Gnocchetti di patate — € 13.00
alla crema di porri, asparagi e ciccioli di tuorlo d'uovo

Risotto — € 14.00
alle spugnole, zucchine in fiore e pistacchi tostati

Tortelloni — € 13.00
ripieni di baccalà e pomodori secchi, salsa alla vicentina

Chitarrina di pasta all'uovo al nero di seppia — € 15.00
con tartara di tonno, fonduta di burrata e bottarga di molva (*)

I Pesci, Le Carni e...

"Fritto non Fritto" — € 19.00
gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*)

Dentice — € 22.00
con carciofi violetti, olive taggiasche e patate

Calamaro — € 22.00
ripieno ai broccoletti, cappesante e astice, bisque di crostacei (*)

Asparagi, Asparagi e Asparagi — € 19.00
nel tortino, l'insalata delle punte con il piave stravecchio e in modo tradizionale con l'uovo al tegame

Tartara di Fassone Piemontese — € 19.00
condita secondo il metodo tradizionale

Tagliata di Fassone Piemontese — € 19.00
con spinacini novelli, patate croccanti e riduzione al balsamico

Maialino da latte — € 19.00
in doppia cottura morbido e croccante con indivia brasata alla senape

Rognoncino di Vitello — € 19.00
trifolato al Marsala con peperoni piquillo ripieni di cipolla rossa caramellata

MENU DEGUSTAZIONE

MARE € 45.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

TARTARA DI RICCIOLA
Con rapanelli, avocado, salsa allo yogurt e semi di sesamo nero (*)
CHITARRINA DI PASTA ALL'UOVO AL NERO DI SEPPIA
con tartara di tonno, fonduta di burrata e bottarga di molva (*)
"FRITTO NON FRITTO"
gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*)
DESSERT
a scelta dalla nostra carta

TERRA € 45.00 (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

MESSICANI DI FARAONA
alle prugne e guanciale al peperoncino con cremoso di finocchi
RISOTTO
alle spugnole e zucchine in fiore
ASPARAGI, ASPARAGI E ASPARAGI
nel tortino, l'insalata delle punte con il piave stravecchio e in modo tradizionale con l'uovo al tegame
DESSERT
a scelta dalla nostra carta

IL PIATTO UNICO DEL GIORNO € 18.50 (servito solo a pranzo dei giorni feriali)

La combinazione di un primo piatto e una pietanza del giorno

I VINI AL BICCHIERE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE "DEI CASEL" – Adami	€ 4.50
FRANCIACORTA BRUT CUVÉE PRESTIGE – CÀ DEL BOSCO	€ 8.00
BIANCO DI CEPARANO "ALBANA SECCA" 2016 – FATTORIA ZERBINA	€ 4.50
A.A. MÜLLER THURGAU 2016 – GIRLAN	€ 4.50
SALINA ROSSO 2014 – COLOSI	€ 4.50
PINOT NERO "APERTURA" 2013 – COLOMBO	€ 5.00

ACQUA E BIRRA

LURISIA 75 CL.- Bolle e Stille	€ 3.00
LURISIA 50 CL.- Bolle e Stille	€ 2.00
BIRRA MENABREA - Bionda "Anniversario" 33 cl.	€ 4.50
BIRRA AFFLIGEM - Bionda doppio malto 75 cl.	€ 10.00
BIRRA BLANCHE DE BRUXELLES - Bianca 75 cl.	€ 10.00

IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI € 2.00

Per garantire la reperibilità, la freschezza e salubrità alcuni prodotti sono da noi abbattuti e conservati a -18°C
Pesce crudo conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D,punto 3
(*) contiene prodotti acquistati surgelati all'origine

Menu con legenda degli allergeni, su richiesta

COPERTO, PANE E SERVIZIO € 2.50