

ANTIPASTI – APPETIZERS

Soufflè di zucca “violina” e noci su fonduta al tartufo e fiocchi di culatta reale

Soufflé of pumpkin “violina” and walnuts of fondue with truffles and raw ham

€ 10,00

Tartare di sorana su crudité di carciofi violetti al limone e senape antica

Tartare of “sorana” cow with raw purple artichokes with lemon and mustard

€ 12,00

Capesante alla piastra scaloppate su mousse di bieta rossa al limone

Escalope of scallops the plate on mousse to beetroot with lemon

€ 12,00

Carpaccio di salmone marinato all’aneto e pepe verde con crudité

Carpaccio of marinated salmon with dill, green pepper and raw vegetables

€ 10,00

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Gnocchi della casa alla curcuma con ragù d’anatra e pesto di pomodorini secchi

Potato dumplings to turmeric with duck ragout and pesto of dried cherry tomatoes

€ 10,00

Pappardelle con filangè di zucchine e fiori di zucca al taleggio

“Pappardelle” pasta with zucchini filangè, flowers pumpkin and Italian cheese “taleggio”

€ 10,00

Risotto con scampi al prosecco e granella di nocciole, mantecato al caprino stagionato

Risotto with shrimp, “prosecco” wine and crumb of hazelnuts, creamed with goat cheese seasoned

€ 12,00

Garganelli alla carbonara di carciofi, mollica croccante e bottarga di muggine

“Garganelli” pasta with to artichokes “carbonara” with crips crumb and mullet fish eggs

€ 12,00

“IL NOSTRO BACCALÀ”

GLI ANTIPASTI – APPETIZERS

Cuore di baccalà all’agrodolce su crema di piselli

Codfish delicacy in sour and cream peas

€ 9,00

Sandwich di mais con baccalà mantecato e datterini confit

Sandwich of cornmeal-mush with purée of dried codfish and cherry tomatoes confit

€ 9,00

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Tagliatelle con baccalà alla Livornese e fiori del cappero

“Tagliatelle” pasta with codfish, tomato sauce, parsley, olive oil, garlic, chili and flower capers, Livornese style

€ 10,00

Risotto con baccalà alla Veneziana

Risotto with codfish, Venetian style

€ 10,00

SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

Baccalà in “tecia” alla Trevigiana con polenta all’onda

Codfish in the frying pan, Treviso style with cornmeal-mush

€ 16,00

Baccalà gratinato al pecorino di fossa con datterini, tropea e julienne di patate

Codfish on gratin with Italian sheep’s milk cheese “fossa” with cherry tomatoes, red onion “tropea” and potatoes julienne

€ 18,00

SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

Filetto di sorana al tegamino in salsina di uva all'agrodolce

"Sorana" cow tenderloin with black grapes sour

€ 18,00

Rollè di faraona bardata al lardo di colonnata, nappata con fumetto al ginepro

Rollè of guinea fowl with lard of "colonnata" to the butter and juniper

€ 14,00

Filetto di branzino alla piastra con mazzetto di fagiolini al burro aromatico

Sea bass fillet grilled with bunch of green beans and flavorful butter

€ 16,00

Filetto di rombo al cartoccio con filangè di zucchine alla senape antica

Turbot fillet baked in foil with zucchini and ancient mustard

€ 18,00

Dal Lunedì al Sabato trovate un buffet di antipasti e verdure a vostra disposizione

From Monday to Friday there is a rich buffet of appetizers and vegetables

€ 6,00

Vuoi solo il buffet con il dessert del giorno, acqua minerale e caffè?

Would you like just the buffet with dessert of the day, mineral water and coffee?

€ 15,00

I nostri dessert sono fatti in casa, chiedi al maître la proposta del giorno

Our desserts are all home-made, ask the maître d'for sweet of the day

€ 5,00

Se hai piacere di bere un calice di vino ti possiamo consigliare tra le proposte odierne

If you fancy a glass of wines, we can suggest wines of the day

A partire da € 3,00 Starting from € 3,00

Coperto € 3,00 Service € 3,00