

A n t i p a s t i

Burrata pugliese con tartufo nero su fondo di carciofo e pesto di pomodori secchi	€ 26,00
Calamari scottati con verza, sesamo e liquirizia	€ 26,00
Capesante gratinate al pistacchio con spuma di topinambur e ricotta al pepe rosa	€ 25,00
Tartare di ricciola marinata al gin con avocado, yogurt e caviale di arringa	€ 35,00
Animelle di vitello con insalata di finocchio, mela verde e salsa al melograno	€ 28,00

P r i m i p i a t t i

Ravioli di rapa rossa ripiena alla robiola, salsa di zucca e funghi cardoncelli	€ 26,00
Guazzetto di pesce ai pistilli di zafferano con crostoni di pane ai cereali e timo	€ 25,00
Maccheroncini al nero di seppia con ragout di scorfano e carciofi alla veneta	€ 28,00
Torciglioni di Gragnano con mazzancolle tigrate, pomodorini, olive taggiasche e polvere di capperi	€ 26,00
Gnocchi di patate e cavolo nero con salsa di "canoce" e limone candito	€ 29,00

La pasta fresca è di nostra produzione

Eventuali dati sanitari comunicati dal Cliente riguardanti allergie, intolleranze o esigenze alimentari saranno trattati in conformità a quanto disposto dall'apposita informativa privacy esposta e disponibile in copia alla cassa.

La comunicazione dei predetti dati personale postula dell'interessato al loro trattamento ai sensi degli art. 4,5,6 del Regolamento UE 679/2016

lineadombra

S e c o n d i p i a t t i

Filetto di rombo con cicoria ripassata al peperoncino, crema di bufala e olio al gambero rosso € 36,00

Trancio di ombrina scottata sulla pelle con cime di rapa, terra all'origano e salsa al mandarino € 36,00

Piovra arrostita con radicchio di Treviso bruciato, patata viola, datterini alla vaniglia e olio al cerfoglio € 35,00

Fegato alla Veneziana con fichi, cipolla del litorale, polenta gialla e polvere di alloro € 35,00

Guancia di vitello brasata al profumo di caffè con millefoglie di sedano rapa e broccoli € 38,00

Pesce secondo mercato al forno o in crosta di sale per 100 gr € 12,00

Astice blu per 100 gr € 20,00

Tavolozza di formaggi selezionati € 26,00

La preparazione dei piatti viene fatta al momento pertanto si potrà verificare un eventuale ritardo anche se il locale non è particolarmente affollato.

Caro ospite/cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento di temperatura.

Coperto € 6,00

lineadombra