

## Menu

### Antipasti

#### Pesce

Sgombro in burrasca, crema di patate bianca e nera, crumble al nero e spinaci .....**€ 16,00**

Calamari fritti, crema di piselli e i suoi germogli .....**€ 20,00**

Cefalo affumicato, brioches salata, insalatina e mayonese al pomodoro .....**€ 18,00**

Mazzancolle con prugnoli trifolati al timo.....**€ 18,00**

Spiedo di capesante, carciofi e tartufo nero .....**€ 20,00**

#### **Assaggio di pesce crudo**

(assaggio di quattro qualità di pesce in un unico piatto) .....**€ 30,00**

#### Carne

Selezione di salumi artigianali.....**€ 13,00**

Frittatina con asparag.....**€ 16,00**

Degustazione di verdure miste .....**€ 18,00**

Petto d'anatra affumicato con misticanza e saba.....**€ 14,00**

### Primi

#### Pesce

Risotto al ragù bianco di seppie con asparagi e inchiostro\* .....**€ 22,00**

Ravioli di erbe di campo allo sgombro .....**€ 22,00**

Passatelli serviti asciutti con crostacei e carciofi\*\* .....**€ 20,00**

Gnocchi di patate, cozze, pomodorini e stridoli.....**€ 20,00**

Pappardelle AOP, acciughe salate, fave e pane croccante .....**€ 20,00**

#### Carne

Tortelli di patate con prugnoli freschi .....**€ 16,00**

Pappardelle alla lepre .....**€ 14,00**

Riso Carnaroli mantecato all'anatra.....**€ 14,00**

Tagliatelle fresche con salsiccia, carciofi e nuvola di parmigiano.....**€ 16,00**

Strozzapreti al ragù di Mora Romagnola .....**€ 13,00**

## Menu

### Pietanze

#### Pesce

Coda di rospo in porchetta con radicchio  
trevigiano grigliato e la sua salsa\*\* .....€ 22,00

Baccalà, carciofi, piselli e menta \* .....€ 22,00

Rombo, patate all'extravergine e tartufo....€ 26,00

Mazzola, asparagi e carbonara .....€22,00

Il nostro fritto di paranza .....€ 20,00

#### Carne

Piccione rosolato,  
asparagi e salsa al vino passito .....€ 24,00

Galletto al forno con schiacciata  
di patate.....€ 20,00

Petto di fagiano al rosmarino,  
spinaci e tartufo.....€ 20,00

Filetto di maiale con carciofi grigliati.....€ 20,00

### Dessert

Crema catalana alla vaniglia.....€ 10,00

Degustazione di gelati artigianali .....€ 10,00

Semifreddo ai fichi caramellati  
e salsa al cacao .....€ 10,00

Mousse al cioccolato al latte e pere .....€ 10,00

Strudel di mele con salsa allo zabaione .....€ 10,00

Bavarese al Dulcey e lamponi con biscotto al  
pistacchio .....€ 10,00

Spuma di ricotta, brownie al cioccolato e salsa  
all'arancia .....€ 10,00