

## ANTIPASTI STARTERS

Capesante scottate con crema di zucca, asparagi verdi e crumble al Parmigiano  
Seared sea scallops, pumpkin pure, green asparagus and Parmesan crumbles

18.00 €

[mollusco, glutine, lattosio]

Salmone marinato, stracciatella e agrumi freschi  
Marinated salmon, "stracciatella" cheese and fresh citrus

14.00 €

[latticini, pesce]

Calamari alla piastra con guacamole e verdure di stagione  
Seared squids with guacamole and vegetables

14.00 €

[pesce]

Tartare di manzo, maionese vegana  
Beef tartare, vegan mayo

14.00 €

[soia, uova, senape]

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Spaghetti neri alle seppie, in nero, su crema di patate e zafferano  
con tartare di gamberi rossi  
Black Spaghetti with black ink cuttlefish, cream of potatoes and saffron,  
with red prawn tartare  
18.00 €  
[glutine, pesce, crostacei]

Tortelli al ripieno di scorfano con salsa di vongole,  
gamberi e pomodorini  
Tortelli filled with redfish, in clams, prawn  
and cherry tomato sauce  
17.00 €  
[pesce, molluschi, costacei, glutine]

Risotto del giorno  
(minimo 2 persone)  
Risotto of the day  
(minimum order of 2 portions)  
16.00 €  
[allergen information to our staff]

Tagliatelle fatte in casa all'anatra arrosta  
Home made Tagliatelle with roasted duck  
17.00 €  
[glutine, sedano, uova]

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Trancio di ombrina con asparagi verdi  
e datterini

Umbrine fillet with green asparagus  
and “Datterini” cherry tomatoes

24.00 €

[pesce, frutta secca]

Piovra cotta a bassa temperatura,  
crumbles alla paprika, crema di lenticchie e verdure

Slow cooked octopus,  
paprika crumbles, lentils cream and vegetables

24.00 €

[pesce, glutine, frutta secca]

Fegato alla Veneziana con polenta

Veal liver “alla Veneziana” with “polenta”

22.00 €

[lattosio]

Controfiletto marinato alla birra e cotto a bassa temperatura  
con patate e salsa barbecue fatta in casa

Slow-cooked sirloin steak marinated in beer  
with potatoes and home made barbecue sauce

26.00 €

[soia, sedano]