

ANTIPASTI STARTERS

Capesante in crosta , topinambur e funghi
Seared sea scallops in crust, Jerusalem artichoke and mushrooms

18.00 €

[mollusco, glutine, lattosio, frutta secca]

Salmone marinato, stracciatella, insalatina e frutta
Marinated salmon, "stracciatella" cheese, salad and fruits

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

Beef tartare

14.00 €

[soia, uova, senape]

Mozzarella di Bufala e insalatina estiva

Buffala mozzarella and summer salad

12.00 €

[latticini]

Prosciutto crudo "San Daniele Riserva" e burrata
HAM " San Daniele Reserve " and burrata cheese

16.00 €

[latticini]

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 branzino con salsa di vongole, cime di rapa
e pomodorini
Tortelli stuffed with sea bass, clam sauce, rapa tops
and cherry tomatoes
17.00 €
[pesce, molluschi, crostacei, glutine, latticini]

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 con ragù di costata
Home made Tagliatelle with steak sauce
1. 17.00 €
[glutine, sedano, uova]

Spaghetti con pesto di rucola e scampi marinati
Spaghetti with rocket pesto and marinated scampi
16.00 €
[latticini, glutine, crostacei]

Linguine cacio e pepe con battuta di manzo
Linguine with cheese and pepper with beef
15.00 €
[latticini, glutine]

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Filetto di San Pietro in fiore di zucca, maionese al wasabi e ortaggi di stagione

25.00 €

[pesce, frutta secca,uova]

Polpo in due cotture , zabaione salato e verdure del giorno

Slow cooked octopus,

Two-cooked octopus, salted zabaglione sauce and vegetables of the day

24.00 €

[pesce, glutine, frutta secca, latticini,]

Fegato alla Veneziana con polenta

Veal liver "alla Veneziana" with "polenta"

22.00 €

[lattosio]

Gran Fritto misto di pesce e verdure

Mixed fried fish and vegetables

23.00 €

[pesce, glutine, crostacei]

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]

Fiorentina di razza Piemontese con verdure del giorno

Fiorentina beef steak of Piemontese breed with vegetables of the day

6,50 € al etto (hectogram)

[soia, sedano]

"DOLCI DEL GIORNO DI NOSTRA PRODUZIONE"

6.00 €- 8.00 €

N.B. Il menu può variare in base alla disponibilità del pesce fresco al Mercato di Rialto

Il pane, i grissini, la pasta fresca e i dessert sono di nostra produzione

In vendita i nostri grissini "Griss" pacco regalo a 3,50 €

Coperto 3,50 €