

Il Fresco D'Estate

Antipasti

Trilogia di Antipasti "Amici Miei"	€ 14,00
Misto di Salumi al Taglio	€ 9,00
Involto di Melanzane con Caprino Fresco al Sesamo	€ 8,00
Fiori di Zucca Farciti con Ricotta di Bufala e Tartufo Nero	€ 10,00
Culatello di Soave con Insalatina di Fragole al Balsamico	€ 10,00
Carpaccio di Scottona Marinato alle Erbe con Verdurine Croccanti	€ 10,00
Insalatina di Piovra con Dadolata di Patate e Ciliegini	€ 10,00
Tartara e Carpaccio di Pesce Fresco Marinato agli Agrumi	€ 14,00

La Pasta Fresca

Maccheroncini al Melone e Prosciutto San Daniele	€ 9,00
Bigoli al "Torcio" con Ragù d'Anatra e Battuto di Rosmarino	€ 9,00
Tagliolini Fatti in Casa ai Funghi e Tartufo Nero Estivo	€ 14,00
Gnocchi di Patate e Ricotta al Pesto di Basilico, Pomodorino Confit e Pinoli	€ 10,00
Linguine all'Astice con Metodo Classico del Trentino	€ 20,00
Le Zuppe del Giorno	€ 10,00

I Risotti

(minimo due porzioni)

Risotto Mantecato ai Fiori di Zucca e Morlacco del Grappa	€ 12,00
Risottino con Noci di Capesante e Verde Zucchine	€ 14,00

Secondi di Carne

i nostri piatti sono accompagnati da contorni di stagione

La Grigliata del Caminetto		€ 24,00
Filetto di Cinta Senese con Fiori di Zucca e Tartufo Nero Estivo		€ 18,00
Costolette di Agnello Scottadito		€ 22,00
Nodino di Vitello alla Brace		€ 18,00
Tagliata di Angus		€ 19,00
Filetto di Sorana (alla griglia, al pepe verde, limone, ristretto di aceto balsamico,)		€ 22,00
Costata di Manzo alla Griglia	per hg	€ 4,00
Fioentina	per hg	€ 4,50
Steack Tartara		€ 24,00
Composizione di Formaggi con Accostamenti di Confetture		€ 14,00

IL Trionfo del Baccaro € 26,00

(Baccalà Mantecato, Sardine in Saor, Insalatina di Piovra, Capasanta alla Veneziana, Gamberoni, Scampi Crudi, Tartara di Tonno, Carpaccio di Pesce Spada)

Secondi di Mare

Consigliamo Quello che di Meglio ci Consegna il Mare

Dolci e Biscotti di Nostra Produzione € 5,00

Coperto e Servizio € 2,00

*** Alcuni prodotti ittici possono essere surgelati a bordo