

Sapori dell'Inverno

Anti.....Pasti

Culotta Affumicata, Gnocco Fritto, Puntarelle, Spuma allo Stracchino	€ 12,00
Fagottino di Cavolo Cappuccio, Champignon, Rapa Rossa, Chips di Carote	€ 9,00
Pollo Croccante con Maionaise ai Capperi di Salina Selezione di Salumi al Taglio	€ 12,00 € 10,00
Battuta di Manzo gr. 120, Cannolo di Pane, Blu Vaccino	€ 14,00
Sgombro Confit, Asparagi di Mare, Cremoso di Patate	€ 12,00
Pesce Spada Marinato, Agrodolce di Finocchio e Arance, Menta, Sbriciolata alle Nocchie	€ 14,00

La Pasta Fresca

Agnolotti Ripieni alla Carbonara, Zabaione al Pepe e Guanciale	€ 12,00
Fusilloni alle Cime di Rapa, Salsiccia e Peperone Essiccato	€ 12,00
Gnocchi di Ricotta, Patata Viola, Broccoli, Crumble al Pecorino	€ 12,00
Bigoli al Cavolo Nero, Crudità di Gamberi e Terra di Olive	€ 14,00
Pasta Mista, Cozze, Patate, Provola Affumicate, Olio al Rosmarino	€ 12,00

I Risotti

(Minimo 2 Porzioni)

Risotto alla Milanese	€ 12,00
Risotto al Nero, Seppie in Purezza, Crema di Burrata	€ 14,00

Secondi di Carne

i nostri piatti sono accompagnati da contorni di stagione

Pancia di Maiale CBT, Cipolla Rossa, Lamponi	€ 19,00
Costolette di Agnello alla Brace	€ 24,00
Nodino di Vitello alla Brace	€ 19,00
Tagliata di Scottona	€ 19,00
Filetto di Sorana gr. 220 (alla griglia, al pepe verde)	€ 24,00
Picanha Black Angus Prime America Scaloppata su Pietra Lavica gr. 600	€ 45,00
Costata di Manzo alla Griglia	per hg € 5,00
Fiorentina Prussiana	per hg € 5,50
Steack Tartara gr. 240	€ 26,00

IL Bacaro

€ 26,00

Degustazione Tipica Veneziana di Pesce Cotto e Crudo

Secondi di Mare

Consigliamo Quello che di Meglio ci Consegna il Mare

Dolci e Biscotti di Nostra Produzione € 6,00

Coperto e Servizio € 3,00

*** Alcuni prodotti ittici possono essere surgelati a bordo