

La Primavera in Tavola

Arti.....Pasti

Spuma di Asparagi Bianchi, Crema al Padano Tartufato, Spaghetti di Zucchina Fritta	€ 12,00
Cubo di Panata, Morbido d'Asparago verde, Tuorlo d'Uovo marinato	€ 9,00
Il Nostro Vitello Tonnato	€ 12,00
Selezione di Salumi al Taglio	€ 10,00
Faraona, Primosale, Piselli Novelli	€ 14,00
Seppioline, Pesto di Rucola, Robiola	€ 12,00
Gamberoni Croccanti, Insalata di Valeriana e Mela Verde, Yogurt al Miele d'Acacia	€ 14,00

La Pasta Fresca

Gnocchi di Ricotta e Bruscardoli, Ragù di Coniglio, Agrodolce alla Soia	€ 12,00
Crespella al Grano Saraceno, Ortiche, Monteveronese, Mandorle e Salvia	€ 12,00
Raviolo Aperto, Spinacino, Guancia di Vitello alla Birra, Scamorza Affumicata	€ 12,00
Tagliolino alle Capesante, Asparagi Bianchi, Colatura di Alici	€ 14,00
Paccheri con Fonduta di Piselli, Seppie, Olio al Prezzemolo, Stick di Lardo	€ 12,00

I Risotti

(Minimo 2 Porzioni)

Risotto ai Carletti, Stracchino, Tartufo Nero, Croccante ai Pinoli	€ 12,00
Risotto alla Busara, Stracciatella, Vaniglia e Basilico	€ 14,00

Secondi di Carne

i nostri piatti sono accompagnati da contorni di stagione

Coscia d'Anatra Confit, Agretti, Riduzione al Rabarbaro	€ 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
Steak 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