

Tavolozza d'Autunno

Antipasti

Panna Cotta alla Zucca, Frolla Salata, Blu di Capra, Melograno	€ 9,00
Uovo Fritto, Fonduta di Padano, Cime di Rapa	€ 10,00
Ribeye di Angus Marinato, Treviso e Tropea Agrodolce, Focaccia al Rosmarino	€ 14,00
Selezione di Salumi al Taglio	€ 10,00
Coniglio in Porchetta, Broccolo Romano, Funghi Cardoncelli	€ 12,00
Capesante, Lardo, Patate Viola, Tartufo nero	€ 14,00
Triglia Farcita, Saor di Cavolo Rosso, Polenta di Grano Saraceno	€ 14,00

La Pasta Fresca

Lasagnetta al Tardivo, Spuntature di Maialino, Ubriaco all'Amarone	€ 12,00
Gnocchi alla Zucca, Taleggio, Castagne e Amaretti	€ 12,00
Orecchiette alle Cime di Rapa, Fonduta di Canestrato, Mollica di Pane di Altamura	€ 12,00
Cavatelli Ceci e Baccalà Crema di Baccalà alla Vicentina, Aglio Nero	€ 14,00
Tagliatelle al Cacao, Ragù di Cinghiale e Finferli, Riduzione al Porto	€ 12,00

I Risotti

(Minimo 2 Porzioni)

Risotto al Tardivo, Gocce di Valpolicella, Crema di Gorgonzola, Polvere di Speck	€ 14,00
Risotto con Scampi, Zucca, Caffè, Nocciole	€ 14,00

Secondi di Carne

Piatti Accompagnati da Contorni di Stagione

Petto d'Anatra CBT, Chutney di Zucca, Mirto e Mirtilli		€ 22,00
Costolette di Agnello Scottadito		€ 24,00
Nodino di Vitello alla Brace		€ 19,00
Tagliata di Scottona		€ 19,00
Filetto di Sorana (Alla Griglia, al Pepe Verde)	gr. 220	€ 24,00
Picanha Black Angus Prime America Scaloppata su Pietra Lavica	per hg	€ 7,50
Costata di Manzo alla Griglia	per hg	€ 5,50
Fiorentina Prussiana	per hg	€ 6,00
Steak Tartana gr. 240		€ 26,00
Trionfo del Baccaro (Composizione di Antipasti Tipici Veneziani)		€ 26,00

Secondi di Mare

Consigliamo Quello che di Meglio ci Consegna il Mare

Coperto e Servizio € 3,00

*** Alcuni prodotti ittici possono essere surgelati a bordo