

Tavolozza d'Autunno

Anti.....Pasti

Panna Cotta alla Zucca, Taleggio di Malga,
Frolla Salata e Chips di Cavolo Nero € 12,00

Black Angus Marinato, Insalatina al Fior di Treviso,
Cannolo all'Erborinato di Capra € 14,00

Selezione di Salumi al Taglio € 10,00

Culotta Affumicata, Crocchetta di Patate e Dobbiaco,
Fungo Piastrato, Polvere di Porcino € 14,00

Baccalà Mantecato, Polentina Fritta, Tropea Caramellata € 14,00

Polpo alla Plancha, Crema di Ceci,
Cime di Rapa, Salsa Teriyaki, Mayo di Polpo € 16,00

La Pasta Fresca

Orecchiette alle Cime di Rapa,
Croccante di Pane di Altamura, Ricotta Affumicata € 12,00

Tagliolini al Fiore di Treviso,
Battuto di Cervo, Mirtilli e Gocce di Valpolicella € 14,00

Garganelli all'Uovo, Crema di Zucca, Pioppini, Speck Croccante €
12,00

Paccheri di Gragnano, Crema di Topinambur, Battuto di Scampi €
16,00

Tortelloni alla Zucca, Crema di Baccalà alla Vicentina,
Porro Affumicato € 16,00

I Risotti (Minimo 2 Porzioni)

Risotto al Radicchio di Treviso, Luganega e
Gorgonzola € 14,00

Risotto al Cavolo Viola, Mazzancolle, Crumble di Nocciole €
14,00

Secondi di Carne

Piatti Accompagnati da Contorni di Stagione

Guancia di Patanegra Brasata al Valpolicella	€ 22,00
Costolette di Agnello Scottadito	€ 24,00
Nodino di Vitello alla Brace	€ 20,00
Tagliata di Angus Uruguay	€ 22,00
Filetto di Sorana gr. 220 (Alla Griglia, al Pepe Verde)	€ 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 "Angus Irlanda"	per hg € 6,00
Steak Tartara 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