

Profumi di Primavera

Anti.....Pasta

Asparagi, Uova all'Occhio, Salsa al Padano, Tartufo Nero	€ 14,00
Carpaccio di Angus, Insalatina di Carciofi, Riduzione al Balsamico	€ 12,00
Selezione di Salumi al Taglio	€ 10,00 < > 16,00
Cipolla Sotto Cenere, Battuto d'Anatra, Fondo di Sedano Rapa	€ 12,00
Piovra alla Brace, Fave, Lardo di Colonnata	€ 14,00
Seppia, Spuma di Patate, Piselli in Consistenze	€ 14,00

La Pasta Fresca

Maccheroni al Torchio, Carciofi, Tastasale, Salsa al Pecorino	€ 14,00
Gnocchi di Patate, Pioppini, Tartufo	€ 14,00
Lasagnetta con Ragù di Galletto, Erbette Primaverili	€ 12,00
Tagliolino Asparagi, Gamberi, Bottarga	€ 16,00
Ravioloni con Bufala e Spinaci, Piselli Novelli, Tartare di Salmone	€ 16,00
Paccheri di Gragnano alle Seppie Nere, Burrata, Profumo di Agrumi	€ 16,00

Il Risotto

(Minimo 2 Porzioni)

Risotto Bruscardoli e Carletti	€ 16,00
--------------------------------	---------

Secondi di Carne

(Accompagnati da Contorni di Stagione)

BBQ Ribs		€ 22,00
Costolette di Agnello Scottadito		€ 24,00
Nodino di Vitello alla Brace		€ 20,00
Tagliata di Angus Uruguay		€ 22,00
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 "Angus Irlanda"	per hg	€ 6,50
Tartare di Manzo gr. 220		€ 28,00
Trionfo del Baccaro (Composizione di Antipasti Tipici Veneziani)		€ 26,00
Caesar Salad		€ 16,00

Secondi di Mare

Consigliamo Quello che di Meglio ci Consegna il Mare (Branzino, Rombo, Orata, Ombrina) Secondo Disponibilità	per hg	€ 6,00
--	--------	--------

Coperto e Servizio € 3,00

*** Alcuni prodotti ittici possono essere surgelati a bordo