

Tavola D'Autunno

Ante.....Pasta

(6-9-10)	Tartara Vegana di Rapa Rossa	€ 12,00
(1-6-10-4-9)	PulledChicken, Pane Casareccio, Ketchup di Carote	€ 14,00
(12)	Selezione di Salumi al Taglio	€ 10,00 < > 16,00
(7)	Hosomaki di Manzo, Porcini e Tartufo	€ 16,00
(4)	Carpaccio di Ombrina, Fichi, Olio al Prezzemolo	€ 18,00
(4-6-9)	Tonno Scottato, Fagioli Cannellini, Cipolla Rossa in Consistenze	€ 16,00

La Pasta Fresca

(1-7-3)	Tagliatelle ai Porcini e Salsa al Parmigiano	€ 14,00
(1-7-9-3)	Cannelloni al Ragù di Coniglio e Tartufo	€ 16,00
(1-7-3)	Gnocchi Fatti in Casa, Crema Parmentier, e Finferli	€ 14,00
(1-4-8)	Spaghettoni al Bronzo, Sarde, Pomodoro Fresco, Pinoli e Finocchietto	€ 16,00
(1-9-3-14)	Maltagliati Sulla Vellutata di Cannellini e Cozze	€ 14,00
(1-9-3-14)	Paccheri di Gragnano alla Puttanesca di Tonno	€ 16,00

Il Risotto

(Minimo 2 Porzioni)

(1-4-9)	Risotto ai Fichi, Blu di Capra, Nocciole Tostate	€ 16,00
---------	--	---------

Secondi di Carne

(Accompagnati da Contorni di Stagione)

(6)	Diaframma di Manzo, Chimichurri		€ 20,00
	Costicine di Agnello Scottadito		€ 24,00
	Nodino di Vitello alla Brace		€ 22,00
	Tagliata di Angus Uruguay		€ 24,00
	Filetto di Sorana (Alla Griglia, al Pepe Verde 4-7-10)	gr. 200	€ 26,00
	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. 200	€ 28,00
(1-2-4-6-7-14-*)	Trionfo del Baccaro (Composizione di Antipasti Tipici Veneziani)		€ 26,00

Secondi di Mare

(4)	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