

Antipasti

Euro

Soutè di Cozze a piacere (12-14)	10,00
Zuppetta ai Frutti di Mare ** (2-12-14)	15,00
Misto Gratinato (capesante**, cozze**, gamberi** e spada) (1-2-4-7-14)	18,00
Gran Misto di Verdure (1-7) (trevisana e indivia con scamorza pomodoro e peperoni gratinati, melanzane e zucchine con gorgonzola)	12,00
Degustazione della casa (misto pesce**) (1-2-4-7-14)	16,00
Tagliere di salumi con chilly di fagioli e polentine alla paprika (1-7)	11,00
"Tacos" di piovra croccante farcito con guacamole e julienne di pomodori verdi (1-2-7)	13,00
"Wrap" di carasau ripieno di pollo al cayenne, champignon e patate su crema di yogurt limone e coriandolo (1-7)	10,00

Le nostre insalatone

Insalatona con gamberi**, surimi**, mais e salsa rosa (2-3-4-7)	10,00
Insalatona con pancetta croccante, pinoli, funghi champignon e crostini di pane (1-8)	10,00
Insalatona con bufala, pomodorini, tonno e olio extra vergine di oliva (4-7)	10,00

* prodotto Fresco abbattuto a meno 18°

**prodotto congelato

Primi Piatti

Euro

Triangoli* farciti di merluzzo mantecato alla "maitre d'hotel" su vellutata di piselli e lime (1-3-4-7)	14,00
Chicche** su crema di barbabietola con dadolata di pomodorini e salmone all'aneto (1-3-4)	12,50
Maltagliati alla farina di castagne con crema di tartufo e guanciaie croccante (1-7)	13,50
Pappardelle* allo zafferano con straccetti d'anatra al mandarino e polvere di pinoli tostati (1-7-10-12)	14,00

Primi piatti di pesce

Spaghetti allo scoglio** (1-2-14)	15,00
Spaghetti alle vongole sfumate al vino bianco (1-12-14)	15,00
Spaghetti con gamberi** pomodorini e zucchine a fiammifero (1-14)	15,00
Tagliatelle all'astice** decongelato (minimo 2 persone) (1-2-7)	21,00

I nostri risotti (Minimo per 2 persone)

Risotto mantecato al bleu d'aoste con crumble alle noci su un letto di crema ai mirtilli (1-7)	13,00
Risotto porri e pepe verde con ragù di agnello ai sentori di gin (1-7-9-12)	13,00
Risotto mantecato con robbiola, spinacino e branzino marinato al sesamo (4-7-12)	13,00

Secondi Piatti di carne

Euro

Toùrne doux di vitello con tuberi appassiti e joux al tartufo (1-7-12)	20,00
Petto d'anatra aromatizzato al timo con coulis di lamponi al balsamico (1-7-12)	20,00
Cervo caramellato alla melata con crema di patate al fruit passion (7)	20,00
Tagliata di manzo a piacere: rosmarino	17,00
rucola e grana	17,50
trevisana spadellata e castelmagno (7)	18,50
Filetto di manzo alla griglia	22,00
Grigliata mista di carne	22,00
Fiorentina Scottona	all'etto 5,00
Costata di manzo alla griglia	20,00

Formaggi

Tavolozza di formaggi misti (7)	10,00
Formaggio "Rusticapra" con marmellata di cipolle rosse (7)	9,00
Castelmagno stagionato con miele di "quercia" (7)	9,00
Pecorino sardo con miele d'acacia (7)	7,00
Formaggino di Montevicchia stagionato o fresco (7)	5,00

Secondi Piatti di pesce

Piatti speciali

Euro

Bocconcini di pescatrice bardati con zucchine su vellutata di cavolo rosso e crackers al paveno (1-4-7)	20,00
Straccetti di salmone panati al lino su crema di cetrioli e pachino essiccati (1-3-7)	18,00
Gamberone al lardo con purè di topinambur	21,00

Secondi di pesce fritti

Fritto misto** (1-2-14)	14,00
Fritto di calamari Patagonia** (1-14)	14,00
Fritto di totani** (1-14)	13,00

Secondi di pesce alla griglia

Pesce spada alla griglia (4)	19,50
Grigliata mista di pesce fresco con scampi** e gamberi** (2-4)	23,00
Gamberoni** alla griglia (2)	20,00
Scampi** e gamberi** alla griglia (2)	21,50
Filetti di branzino o orata a piacere (4)	13,00

Contorni

Insalata mista	4,00
Insalata di pomodori	4,00
Patatine fritte**	4,00
Patate al salto (7)	4,00
Verdure alla griglia	6,00