

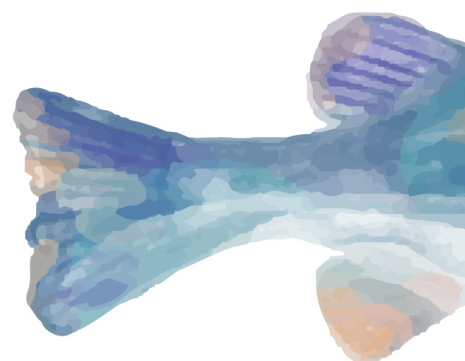
IL NOSTRO MENU'

Antipasti crudi:

Regal or (Francia) "ostrica ricoperta di scaglie d'oro	6 € a pezzo
La Reserve (Francia), Sentinelles (Francia), Royal (Francia)	5 € a pezzo
Gamberi Rossi, Scampi, Canocchia, cappasanta nostrana	4€/pz
Antipasto crudo	assaggio 15 € Porzione intera 30 €
Tartare di tonno mediterraneo, gelato al burro e alici del Cantabrico	15 €
Carpaccio di ricciola nostrana, melograno, caffè e cracker al carbone vegetale	15 €

Antipasti caldi:

Cicchetto nostrano (baccalà e dentice mantecato, Schie con polenta, seppie in nero)	15 €
Pepata di cozze e vongole	13 €
Cappesante Grigliate o gratinate (2 a porzione)	7 €
Polpo scottato e zucca in saor scomposta	16 €
Antipasto bollito (Gamberone, baccalà mantecato, mazzancolla nostrana, sarde in saor, piovra, canocia, Cappasanta griglia, folpo, scampo)	20 €
Antipasto alla veneta (Affettato misto e formaggio con giardiniera)	15 €



Primi Piatti:

Tagliolini all'uovo fatti in casa, porcini del Cadore, tartare di gambero rosso e bottarga	18 €
Spaghetti allo Scoglio	15 €
Spaghetti alle vongole	13 €
Risotto alla zucca, crudo di seppia e il suo nero. Min 2 pers	15 €
Cappellacci fatti in casa ripieni con rombo e ricotta di bufala, su crema di radicchio di Treviso	18 €
Ravioli con stracciatella di bufala, allo speck	12 €

Secondi Piatti:

Pesce spada croccante, maionese al lime e umami di datterino	16 €
Tris di baccalà	20 €
Ricciola CBT, castagne, salsa di pere e cioccolato	18 €
Grigliata mista del pescato	20 €
Frittura di calamari freschi e gamberi	16 €
Paranza	20 €

Tagliata di manzo 3,5 € hg

Coperto € 2,50

Tutti i nostri prodotti serviti crudi vengono sottoposti a un processo di abbattimento.

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

