

SAN VALENTINO

ANTIPASTI:

TORTINO DI SFOGLIA CON LE ROSOLE SU FONDATA	8 €
SPAGHETTI DI ZUCCA CON SCAGLIE DI PECORINO E ACETO BALSAMICO	6 €
UOVO SOFFIATO CON CASTRAURE VENEZIANE (CARCIOFO DI S. ERASMO)	8 €
CULATELLO CON GIARDINIERA ARTIGIANALE	9 €
FOIEGRAS CON PAN BRIOCHE E COMPOSTA DI CIPOLLE	10 €
TARTARE DI SALMONE SELVATICO AGLI AGRUMI	9 €
MEZZA DOZZINA DI SCAMPI CRUDI	12 €
CAPASANTA GRATINATA	3,5 € CAD
ANTIPASTO DI MARE PER DUE PERSONE (DA CONDIVIDERE):	18 €
- BACCALÀ MANTECATO	- INSALATA DI MARE
- CODA DI ROSPO IN SAOR	- CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO

PRIMI:

ORECCHIETTE CON BROCCOLO FIOVARO E RICOTTA AFFUMICATA	8 €
RAVIOLI ALLA FARAONA CON TARTUFO	10 €
TAGLIOLINI AL FAGIANO E RADICCHIO DI TREVISO	9 €
GNOCCHI DI RICOTTA CON PESTO DI PISTACCHI E SPECK	9 €
LINGUINE DI GRAGNANO CON BOTTARGA DI MUGGINE E COZZE	12 €
RISOTTO CON GAMBERI E CAPESANTE	12 €
TORTELLONI AL BRANZINO CON PESTO DI RUCOLA	10€

SECONDI:

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON LORO ABBINAMENTI	13 €
COSCIA D'OCA COTTA A BASSA TEMPERATURA (40 ORE)	16 €
FILETTO DI PULEDRO ALLA TARTARA (PREPARATO AL TAVOLO)	18 €
TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	20 €
COSTOLETTE D'AGNELLO PRÉ-SALÉ ALLA BRACE	20 €
GERMANO REALE (INTERO) CON TARTUFO	20 €
ROMBO AL FORNO (PER 2 PERSONE) CON PATATE OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI	45 €
SCOTTATA DI RICCIOLA SELVATICA CON CARCIOFI	18 €
PIATTO DI MARE:	18 €
(FILETTO DI BRANZINO AL TIMO, GAMBERI GRIGLIATI, MOSCARDINI IN UMIDO)	