

ANTIPASTI

- La nostra DEGUSTAZIONE di merluzzo, stoccafisso e baccalà € 8,00
- La COPPIA di baccalà: mantecato alla veneziana e affumicato al pompelmo e finocchio, pan brioche e crostini € 9,50
- Code di GAMBERO con stracciatella di burrata, valerianella, cubetti di melone e ananas € 8,00
- La TAVOLOZZA con crudi di mare (tartare di salmone norvegese, scampi islandesi con frutto della passione, gamberi rossi di Mazara del Vallo, carpaccio di ombrina con cipolla di Tropea marinata e fettina di tonno pinne gialle € 22,00
- La SFOGLIATINA con cubetti di verdure e fonduta al grana padano DOP 36 mesi € 7,50
- Il Piatto RUSTICO con soppressa, speck, pancetta pepata, grana 36 mesi e formaggio "imbriago" nel torcolato € 7,00
- Il PROSCIUTTO di Parma riserva 36 mesi con mozzarella di bufala, pomodorini freschi e basilico € 9,50

PRIMI PIATTI

- I RAVIOLI fatti a mano con ricotta e baccalà saltati in padella con pomodorini e bottarga di merluzzo € 8,00
- I BIGOLI al torcio al consiero (tipico piatto veneto con verdure, carni di manzo, maialino e pollo) € 6,50
- I PACCHERI con bisque di crostacei, gamberi, scampi e stracciatella di burrata € 9,00
- Gli SPAGHETTI di grano duro con cubetti di tonno fresco, olive taggiasche, pomodorini e capperi € 8,50
- Le FETTUCCINE di pasta fresca all'uovo saltate con funghi porcini e timo fresco € 8,50

SECONDI PIATTI

- Sua Maestà il BACALÁ ALLA VICENTINA di Palmerino con polenta di mais € 12,00
- La TEMPURA di baccalà dissalato, verdure e polentina € 12,00
- L'insalatina di MARE con gamberi, mazzancolle, polpo, patate, sedano bianco ed olive taggiasche € 11,00
- Il MERLUZZO norvegese cotto al vapore con olio EVO e limone del Garda € 11,00
- Filetto di BRANZINO al forno con capperi, olive, pomodorini e patate € 12,00
- Il DUETTO di affumicati: Salmone olio EVO e limone e tonno, cipolla, uva passa e pinoli in agrodolce cottura € 9,50
- La TAGLIATA di Frisona italiana ai ferri al profumo di rosmarino con contorno del giorno € 12,00
- Le FETTINE di manzo italiano con insalatina, scaglie di grana padano DOP 36 mesi e crema al balsamico e fichi € 8,00



DOLCI

- La TARTELLETTA al pan di spagna con mousse al cioccolato fondente, frutta fresca e crumble alle mandorle € 4,00
- Il SEMIFREDDO con savoiardo al caffè, meringa italiana ed arancia di Sicilia € 4,00
- Il classico TIRAMISU' veneto con pan di spagna e crema al mascarpone € 4,00