Aperitivi

Prosecco DOCG o metodo classico **(12)**	€	5,00
Franciacorta Brut DOCG **(12)**	€	7,00
Champagne AOC **(12)**	€	12,00

Antipasti

Crudità di mare FAO 37-27-21 tartare al naturale (2-4-14)

3 assaggi	€	15,00
5 assaggi	€	23,00
7 assaggi	€	30,00

Tartare di gambero rosso FAO 37.1 cadauna **(2)**	€	6,00
Ostrica concava Speciales Kys Marine Bretagna **(14)**	€	4,50
Carpaccio di pescato **(4)**	€	15,00
Tartare di scampi Porcupine, mirtilli **(2)**	€	15,00
Carpaccio di capesante **(14)**	€	16,00
Carpaccio di capesante **tartufo (14)**	€	22,00
Capesante, patata viola, burrata, fondo bruno di verdure **(7-9-14)**	€	16,00
Gamberi, burrata, prosciutto crudo essicato **(2-7)**	€	14,00
Seppia, piselli, pomodoro, nero croccante **(1-14)**	€	14,00
Polpo e lingua di manzo arrosto, crema di patate affumicate **(7-14)**	€	14,00
Percorso di quattro antipasti di pesce dal crudo al cotto* **(2-7-9-14)**	€	32,00

Il percorso viene servito esclusivamente per l'intero tavolo

Tartare di Garronese Veneta	€	14,00
con tartufo	€	22,00
Garronese Veneta da noi marinata, funghi, fichi secchi,nocciole **(8)**	€	14,00
Tonno di coniglio, erbette **(9)**	€	14,00
Culatello di Zibello IGP	€	16,00

Riso

Risotto alla pilota tempo di preparazione 25, minuti per 2 persone **(7)**	€	26,00

Paste

Spaghettoni "Matt" Felicetti, calamari, gamberi, polpo, cozze, vongole **per due persone (1-2-13-14)**	**a persona**	€	16,00
Tagliolini al nero di seppia, gamberi, zucchine croccanti **(1-2-3-11)**		€	14,00
Tagliolini, burro, Parmigiano Reggiano, **tartufo (1-3-7)**		€	22,00
Maccheroncino al torchio, stracotto di guancia		€	14,00
Bigoli, ragout di coniglio, "Uliva" tempo di preparazione 25 minuti **(1-3-7)**		€	14,00
Tortellini (vitello e prosciutto crudo), burro e salvia **(1-3-7)**		€	13,00

Pesci

Rombo, patate, pomodoro, olive **(4)**	€	24,00
Trancio di spigola, finocchio, arancia **(4)**	€	22,00
Polpo arrosto, passatina di ceci, essenza di rosmarino **(4)**	€	19,00
Calamari, gamberi, polpo, seppia, verdure, al vapore **(2-4-6-10)**	€	20,00

Carni

Tagliata di Garronese Veneta 58°, patate	€	18,00
Petto d'anatra, mela verde, lamponi	€	18,00
Guanciale di manzo, morbido di patate **(7-9)**	€	16,00

Piatti del giorno

Antipasti	€	15,00
Primi	€	14,00
Secondi	€	20,00

Formaggi

Formaggi, un assaggio **(7)**	€	5,00

Acque minerali

Acqua minerale frizzante San Pellegrino cl. 75	€	3,00
Acqua minerale naturale Panna cl. 75	€	3,00

Caffè

Caffe – Torrefazione Brasil	€	2,00
Coperto e servizio	€	2,50

in caso di intolleranze rivolgersi al personale