



# Menu



# Legenda allergeni

GLUTINE			SEDANO
CROSTACEI			SENAPE
UOVA			SESAMO
PESCE			SOLFITI
ARACHIDI			MOLLUSCHI
SOIA			LUPINI
LATTICINI			FRUTTA A GUSCIO

# Antipasti

*Selezione di pesce crudo di giornata* 30



*Carpaccio di scampi e gamberi rossi di Mazara del Vallo  
affumicato da noi al ciliegio* 20



*Antipasto misto di pesce* 24



*Tiepida vellutata di salmone con capasanta scottata  
e ricotta affumicata* 14



*Seppie e il loro nero su purè di patate* 12



*Pomodoro ripieno al trentin grana e radicchio trevigiano* 10



*Battuta di Fassona con senape Dijon, uovo  
e focaccina calda* 18



# Primi Piatti

*Tagliatelle nere alla busera “rivisitata”* 16



*Risotto del giorno (minimo 2 persone)* 14



*Gnocchi al caffè con gamberoni, mandorle e burro nocciola* 15



*Spaghettone alla chitarra con vongole veraci, granchio e bottarga di tonno* 16



*Pappardelle al curry con ragù d'anatra* 12



*La Nostra pasta e fagioli* 10



*\*tutte le paste sono fatte in casa*

# Secondi Piatti

*Rotolo di salmone agli aromi*

16



*Milanese di tonno in crosta di sesamo con spuma d'uovo  
al pepe nero*

20



*Polpo verace di Lampedusa con humus di ceci,  
polvere di olive nere e pomodorino confit*

22



*Frittura mista di pesce con radicchio in tempura di riso*

18



*Gancetta di vitello brasata al Raboso con funghi di stagione*

18



*Filetto di manzo al radicchio di Treviso*

24



*Contorni di stagione*

5

# Dessert

*Tiramisù classico*

6



*Strüdel di pesche, amaretti e cannella  
con salsa alla vaniglia*

8



*Cremoso di ricotta al miele e limone su crumble  
di biscotto e frutta secca*

7



*Mousse di gianduia con croccante di mandorle*

6



*Biscotto all'arancio con crema di mango  
e frutti di bosco freschi*

8



*Servizio e coperto*

3