

# MENU

La bona compagnia xe el condimento mejo.

## PIATTI

### Bacalà? Ocio che spacca! (4, 7)

Baccalà mantecato come da tradizione, servito su morbida polenta gialla del Molino di Bragora. Semplice, ma con una marcia in più.

8€

### Lasagna Veg ma furba (1, 3, 7)

Vegetariana a rotazione: verdure, funghi o radicchio. Pasta fresca all'uovo, besciamella al burro e una spolverata di Grana Padano. Chiedi all'oste qual è la proposta del giorno!

8€

### Salmon Marinà (1, 4)

Salmone atlantico marinato 48 ore nella nostra ricetta speciale. Con fiocchi di peperoncino e una punta di miele, servito con focaccia calda e una fetta di limone.

8€

### Taglier de Coscia al forno (1, 10)

Porchetta di Meggiolaro tenera e profumata, arrostita a bassa temperatura per un giorno intero. Servita con senape, cren fresco, salsa al miele e Focaccia abbrustolita.

10€

### Capesante Del Doge (1, 7, 14)

Tre capesante fresche al forno, gratinate con pangrattato, burro, olio d'oliva, fruttato, prezzemolo e note di scorza di limone e arancia.

12€

### Gamberoni Tostai (1, 7)

Sei gamberoni argentini gratinati al forno con burro all'aglio e prezzemolo, serviti con focaccia calda e una fetta di limone.

12€

### Spigoea alla Mediterranea (4)

Filetto di branzino fresco al forno (180g), servito con pomodorini, olive Kalamata, capperi e prezzemolo, insaporito con una nota di scorza di limone.

12€

### Costesine Grosse e Glassae

Costolette di maiale glassate con salsa bbq all'ananas, cotte al forno per 12 ore a bassa temperatura, servite con patate al forno con rosmarino, peperoni arrostiti e la nostra salsa chimichurri.

14€

### Salàda de Cesare (1, 2, 3, 7)

A scelta tra petto di pollo marinato e grigliato o gamberoni argentini al forno, lattuga romana croccante, parmigiano, bacon e crostini dorati, dressing della casa.

14€

## LE VELLUTATE DEL SIOR

Le nostre vellutate sono preparate fresche ogni giorno e variano a rotazione. Fatti consigliare la proposta di oggi!

### Tocio d'Oro (1, 7)

Stracotto di manzo in brodo ristretto al pomodoro, con fagioli e peproni dorati e una salsina di parmigiano, accompagnato da crostini di pane caldo. Il nostro must!

8€

### Cavolfior e Zola

Vellutata di cavolfiore e gorgonzola, cremosa calda e saporita. Servita con pane croccante.

8€

### La Chiara del Campo (1, 7)

Un classico intramontabile: patate morbide e porri delicati in una vellutata che scalda il cuore. Servita con pane coccante.

8€

### Fior de Zucca (1, 7)

Zucca e carote arrosto per un gusto unico. Accompagnata da pane croccante.

8€

## CONTORNI

### Patate al Forno

Patate al vino bianco con rosmarino.

4€

### Peperoni Arrostiti

Peperoni dolci al forno, delicati e saporiti.

4€

## CICCHETTI & SFIZI

### Polpette (1, 3, 7)

Le nostre polpette preparate fresche ogni giorno servite con chili mayo.

2€

### Cicchetti (1, 2, 3, 4, 7, 8, 14)

I leggendari cicchetti freschi di giornata, scegli tra quelli disponibili al banco!

2,50€

## FOCACCE

### Pulled Pork (1, 3, 6, 12)

Spalla di maiale marinata nella nostra salsa speciale e cotta in forno a bassa temperatura per 5 ore, cipolla caramellata.

5€

### Vegetariana (1, 3, 7)

Melanzane e zucchine fresche grigliate, mozzarella di bufala, maionese al pesto, origano e una goccia di miele.

5€

### Porchetta (1, 3, 10)

Porchetta di Meggiolaro, cotta arrosto a bassa temperatura per 24 ore, senape e mayonese.

5€

### Saporita (1, 7)

Gorgonzola 1000 giorni e Sopressa nostrana.

5€

### Fantasiosa (1, 7)

Prosciutto cotto nostrano, mozzarella di bufala, carciofi e pesto.

5€

# MENU SERA

La sera xe fatta par star in compagnia col goto in man.

## PIATTI

DISPONIBILI DALLE 18 alle 20

### Bacalà? Ocio che spacca! (4, 7)

Baccalà mantecato come da tradizione, servito su morbida polenta gialla del Molino di Bragora. Semplice, ma con una marcia in più!

8€

### Salmon Marinà (1, 4)

Salmon atlantico marinato 48 ore nella nostra ricetta speciale. Con fiocchi di peperoncino e una punta di miele, servito con focaccia calda e una fetta di limone.

8€

### Taglier de Coscia al forno (1, 10)

Porchetta di Meggiolaro tenera e profumata, arrostita a bassa temperatura per un giorno intero. Servita con senape, cren fresco, salsa al miele e accompagnata da fette di focaccia croccante.

10€

## SFIZI

### Polpette (1, 3, 7)

Le nostre polpette preparate fresche ogni giorno servite con chili mayo.

2€

### Cicchetti (1, 2, 3, 4, 7, 8, 14)

Selezione di cicchetti freschi di giornata, scegli tra quelli disponibili al banco!

2,50€

### Capasanta gratinata (1, 7)

Capasanta, pangrattato, burro, olio d'oliva, prezzemolo, scorza di limone e arancia.

4€

## FOCACCE

### Pulled Pork (1, 3, 6, 12)

Spalla di maiale marinata nella nostra salsa speciale e cotta in forno a bassa temperatura per 5 ore, cipolla caramellata.

5€

### Vegetariana (1, 3, 7)

Melanzane e zucchine fresche grigliate, mozzarella di bufala, maionese al pesto, origano e una goccia di miele.

5€

### Porchetta (1, 3, 10)

Porchetta di Meggiolaro, cotta arrosto a bassa temperatura per 24 ore, senape e mayonese.

5€

### Saporita (1, 7)

Gorgonzola 1000 giorni e Sopressa nostrana.

5€

### Fantasiosa (1, 7)

Prosciutto cotto nostrano, mozzarella di bufala, carciofi e pesto.

5€

## LISTA ALLERGENI

### Hai qualche allergia alimentare?

Comunicala al nostro staff o leggi attentamente la lista degli allergeni proposta.



1. Glutine



2. Crostacei



3. Uova e derivati



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte e derivati



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Semi di sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti



13. Lupini



14. Molluschi

## FRASCOLINO

BACARO