

Gran Antipasto Mare

19.90

- Sinfonia di calamaro, seppia, totano, cozze alla Veneziana
Il salmone marinato allo zenzero e vaniglia con insalata di frutti tropicali
Il baccalà alla vicentina e polenta di Storo

Gran Antipasto della Tradizione

19.90

- Bruschetta di Altamura con burrata Pugliese, pistacchio, coscio di maiale al forno
Il prosciutto crudo di Parma 24 mesi con giardiniera e grissino stirato a mano
Il cotechino delle feste, crema di patate di montagna e porro fritto

Primi Piatti di Terra

- Gnocchi di castagne, pancetta croccante, zucca e rosmarino 13.90
Ravioli ripieni di faraona con salsa alla boscaiola 15.00
Fusilloni in carbonara di tartufo 17.00
Casoncelli ripieni di spiedo al burro e salvia 15.00
Trippa in brodo alla parmigiana 14.00

Primi Piatti di Mare

- Gnocchi di patate alla Chioggia 16.00
Fusillone cacio pepe e cozze 17.00
Raviolo alla zucca con code di gambero, pistacchio e zafferano 17.00
Paccheri con ragù di granchio alla Bretone 16.00

Secondi Piatti di Terra

- Medaglione di manzo brasato al Valpolicella e polenta di Storo 18.00
Tagliata di manzo al pepe verde e patate al forno 19.00
Filetto di manzo con salsa demi glace al balsamico e rucola 28.00
Pluma di maialino al rosa in salsa di pepi pregiati, pilaf di riso basmati alle spezie delicate 17.90
Tagliata di pollo con rucola, parmigiano reggiano 24mesi e salsa tzatziki 16.50

Secondi Piatti di Mare

- Branzino alla griglia con verdure dell'orto 23.00
Seppia alla griglia con crema di ceci e cime di rapa alla Pugliese 22.00
Tataki di tonno in crosta di sesamo, baby verdure e maionese al wasabi e lime 19.90
Grigliata di gamberoni e salsa guacamole (8PZ) 24.00

Contorni

- Patate forno, Patate fritte, Insalata mista, Verdure bollite 5.00

Dolce di Natale

6.00

- Il Nostro Panettone di Natale in accompagnamento
crema pasticceria montata con meringa
all'italiana profumata alla vaniglia del Madagascar
Mousse ai frutti tropicali