



PER ASPORTO

ANTIPASTI

<i>Frittura di gamberi, funghi Porcini e verdure</i>	13
<i>Sarde in saor con pan brioche e stracciatella</i>	12
<i>Battuta di manzo con peperoni e tartufo nero</i>	14
<i>Fiori di zucca gratinati al ripieno di ricotta, pecorino e pesto</i>	11
<i>Sopressa di maiale con polenta e funghi pioppini</i>	10
<i>Crostini al pomodoro, al lardo e con aglio e olio</i>	10

PRIMI

<i>Gnocchetti di patata al sugo di piovra e olive taggiasche</i>	13
<i>Tagliolini piccantini con ombrina e pomodori freschi</i>	13
<i>Tagliatelle al sugo di stracotto e castagne</i>	12
<i>Cappellacci alla zucca su fonduta ai formaggi e crumble alla nocciola</i>	12
<i>Bigoli al ragù bianco della Corte Padovana</i>	11
<i>Pasticcio di cipolla e provola affumicata</i>	11
<i>Zuppa alla "Tombolana"</i>	11
<i>Pasta e fagioli alla veneta</i>	11

SECONDI

<i>Rana pescatrice al tartufo nero</i>	20
<i>Filetto di orata al forno con patate e pomodoro confit</i>	25
<i>Baccalà alla veneta con polenta</i>	19
<i>Trippa alla parmigiana</i>	14
<i>Faraona al forno con patate</i>	16
<i>Spalla di vitello al forno con caponata di verdure</i>	16
<i>Tomino con verdure grigliate</i>	14

SECONDI ALLA GRIGLIA

<i>Orata (x1 p.) (ca. 500 gr)</i>	25
<i>Rombo / Branzino (x2 p.) (ca. 1 kg)</i>	30 / p
<i>Braciola di vitello</i>	19
<i>Costata di manzo</i>	19
<i>Filetto di manzo</i>	24
<i>Tagliata di Picanha su crostone di pane</i>	22

<i>patate al forno</i>	5
<i>contorni di stagione</i>	6
<i>frutta di stagione / dessert</i>	6