



PER ASPORTO

ANTIPASTI

<i>Frittura di gamberi, zucchini e salvia</i>	14
<i>Sarde in saor con pan brioche e stracciatella</i>	13
<i>Baccalà mantecato con funghi champignon e crostini</i>	15
<i>Battuta di manzo con peperoni e tartufo nero</i>	15
<i>Fiori di zucca gratinati al ripieno di ricotta, pecorino e pesto</i>	12
<i>Sopressa di maiale con polenta e funghi pioppini</i>	12
<i>Crostini al pomodoro, al lardo e con aglio e olio</i>	11

PRIMI

<i>Tagliolini piccantini con seppie e calamari</i>	14
<i>Maccheroncini alla piovra e pomodorini ciliegino</i>	14
<i>Tagliatelle ai funghi pioppini e reggiano</i>	16
<i>Gnocchetti di patata al sugo di stracotto e castagne</i>	13
<i>Cappellacci alla zucca su fonduta ai formaggi e crumble alla nocciola</i>	13
<i>Bigoli al ragù bianco della Corte Padovana</i>	12
<i>Pasticcio di cipolla e provola affumicata</i>	12
<i>Zuppa alla "Tombolana"</i>	13
<i>Pasta e fagioli alla veneta</i>	12

SECONDI

<i>Rana pescatrice al tartufo nero</i>	21
<i>Filetto di orata al forno con patate e pomodoro confit</i>	25
<i>Baccalà alla veneta con polenta</i>	22
<i>Trippa alla parmigiana</i>	15
<i>Faraona al forno con patate</i>	18
<i>Millefoglie di melanzane su fonduta di asiago e olio al basilico</i>	15
<i>Tomino con verdure grigliate</i>	15

SECONDI ALLA GRIGLIA

<i>Orata (x1 p.) (ca. 500 gr)</i>	25
<i>Rombo / Branzino (x2 p.) (ca. 1 kg)</i>	32.5 / p
<i>Braciola di vitello</i>	21
<i>Coniglio disossato con patate in "tecia"</i>	20
<i>Costata di manzo</i>	21
<i>Filetto di manzo</i>	25
<i>Tagliata di Picanha su crostone di pane</i>	23

<i>patate al forno</i>	6
<i>contorni di stagione</i>	8
<i>frutta di stagione / dessert</i>	8