

ANTIPASTI

Bollito misto:	€ 30
Insalata di mare, branzino cotto a bassa temperatura con julienne di Verdurine,	
Dentice mantecato, Salmone marinato con aneto pepe rosa e arancio,	
code di Gambero, tataki di Tonno rosso, Capasanta alla piastra, Baccalà mantecato,	
trancio di cernia con abbraccio di radicchio di Treviso	

Insalata di pesce	€ 16
Capasanta alla piastra	€ 5
Gransoporro al forno con rosmarino	€ 22
Dentice mantecato	€ 12
Cozze e vongole alla veneziana	€ 18

SUGHI DI PESCE

Frutti di mare	€ 10
Gransoporro	€ 12
Granseola	€ 10
Girasole (per 2 porzioni da 80gr. di pasta cadauna)	€ 24

PRIMI DI PESCE E CARNE

Crespella casereccia con capesante, radicchio di Treviso e zucca violina	€ 14
Lasagne al ragù	€ 9
Lasagne con scamorza affumicata e radicchio di Treviso	€ 11

SECONDI DI PESCE E CARNE

Grigliata mista: (Scampo, Mazzancolle, Seppie, trancio di Cernia, turbante di Branzino)	€ 28
Seppie alla piastra - n5	€ 20
Mazzancolle alla piastra - n6	€ 20
Sogliola nostrana alla piastra (300g)	€ 24
Scampi alla piastra n5	€ 27
Coda di rosopo alla piastra	€ 22
Branzino alla piastra - gr 500	€ 21
Orata alla piastra - gr 500	€ 20
Trancio di Branzino con patate, pomodorini e olive	€ 25
Trancio di Ombrina con patate, pomodorini e olive	€ 24
Baccalà in umido con polenta	€ 18
Tagliata di Pesce Spada con radicchio di Treviso	€ 23
Filetto di Black Angus con funghi porcini	€ 26
Cotoletta alla Milanese con patate al forno	€ 13

LE FRITTURE

Fritto misto	€ 24
Fritto di calamari	€ 21
Fritto di gamberi	€ 21

CONTORNI

Verdura cotta (coste d'argento, spinaci e bieta)	€ 5
Verdure alla piastra	€ 6
Patate al forno	€ 5

DOLCI

Tiramisù della casa	€ 5
Veneziana tradizionale con aroma miele e arancia gr. 550	€ 17
Veneziana tradizionale con aroma miele e arancia gr.1000	€32
Panettone con uvetta e scorzoni d'arancia candita gr 1000	€30
Stella con fragoline e cioccolato bianco gr 900\950	€30
Pino con crema di pistacchio e cioccolato bianco gr 1000	€35
più 200gr crema pistacchio	
Stella ai tre cioccolati gr 1000	€30

