

IL MENÙ DI OTTOBRE

Antipasti

<i>Insalata di radicchio trevigiano con uva e roquefort</i> <i>Trevisan radicchio salad with grapes and roquefort</i>	€ 10,90
<i>Malfatti di ricotta e zucca al burro e salvia</i> <i>Ricotta and pumpkin Malfatti with butter and sage</i>	€ 13,90
<i>Tartare di tonno al lime, mozzarella di bufala e cocco</i> <i>Tartar of tuna with lime, buffalo mozzarella and coconut</i>	€ 14,90

Paste Fresche

Fresh Pasta

<i>Scialatielli al sugo di polpo e olive taggiasche</i> <i>Scialatelli Nudeln with octopus sauce and taggiasche olives</i>	€ 15,90
<i>Fusilli al ragu 'di salsiccia e zafferano</i> <i>Fusilli with sausage and saffron ragout</i>	€ 14,90
<i>Ravioli della casa</i> <i>Fresh vegetarian ravioli</i>	€ 14,90

Secondi piatti

<i>Lombata di vitello cotta a bassa temperatura con contorno di verdure</i> <i>Low-temperature cooked loin of veal with vegetables</i>	€ 24,90
<i>Tagliata di tonno servita con rucola, pomodorini e capperi</i> <i>Sliced tuna, served with rocket, cherry tomatoes and capers</i>	€ 24,90

Pizze

<i>Focaccia al rosmarino – Focaccia with rosemary</i>	€ 5,90
<i>Pizza Bufala – Tomatoe, Bufalo Mozzarella and basil</i>	€ 12,90
<i>Pizza Parma – Tomatoe, Mozzarella, Parma ham, rocket salad and parmesan cheese</i>	€ 13,90
<i>Pizza Gorgonzola e Salsiccia – Tomatoe, Mozzarella, Salsiccia and Gorgonzola cheese</i>	€ 14,90
<i>Pizza Speck – Tomatoe, Mozzarella, speck, scamorza cheese peppers and eggplants</i>	€ 13,90