

-LA TRADIZIONE- ESTATE

-ANTIPASTI-

✓	ASPARAGI FRITTI CON SALSA TARTARA	13
✓	⊗ SFORMATO DI PISELLI SU SALSA AL TALEGGIO	13
✓	⊗ TARTARA DI POMODORO E STRACCIATELLA DI BUFALA	15
	⊗ POLIPO AI FERRI CON POMODORINI CAPPERI E FAVE	15
	MILLEFOGLIE DI ASPARAGI E SALMONE CON PANE CARASAU	15
✓	FAGOTTINO CON ASPARAGI E MONTASIO	15
	⊗ CAPESANTE IN CROSTA DI PATATE	19

-PRIMI PIATTI-

	I NOSTRI TORTELLINI IN BRODO	16
✓	TORTELLI AL TALEGGIO E ASPARAGI	16
	PACCHERI CON ASPARAGI, PORRI E CAPESANTE	19
✓	STROZZAPRETI IN CARBONARA D'ASPARAGI	15
✓	⊗ RISOTTO DI STAGIONE CON PISELLI E ZENZERO (x 2 persone) cadauno	17

-SECONDI PIATTI DI PESCE-

	TEMPURA DI MAZZANCOLLE E ASPARAGI	18
	⊗ FILETTO DI SCORFANO IN CROSTA DI VERDURE E CREMA DI CARLETTI	18
	⊗ TAGLIATA DI BRANZINO AGLI ASPARAGI	22
	⊗ BRANZINO IN CROSTA DI SALE (30 min.) (x 2 persone)	55

-SECONDI PIATTI DI CARNE-

	INVOLTINO DI VITELLO AGLI ASPARAGI	18
	⊗ PETTO D'ANATRA AL MIELE E PEPERONCINO	18
	TAGLIATA DI SORANA IN CROSTA DI PANE, RUCOLA E MELA VERDE	19
✓	⊗ UOVA E ASPARAGI	18
	LA VERA COSTOLETTA ALLA MILANESE	25
	⊗ ROASTBEEF TIEPIDO E MIMOSA D'UOVO	20
	⊗ COSTATA BIO (350-400 gr)	25



GLUTEN FREE



VEGETARIAN FOOD

-IL BACCALA'-

-ANTIPASTI-

	CROCHETTE DI STOCCAFISSO	12
⊗	MANTECATO CON POLENTA AI FERRI	14
⊗	CESTINO CROCCANTE CON MANTECATO E ASPARAGI	15

-PRIMI PIATTI-

	TORTELLI DI BACCALA' SU CREMA DI FAGIOLI E GUANCIALE CROCCANTE, ANELLI DI CIPOLLA FRITTI E OLIO AL ROSMARINO	18
	RISOTTO AL BACCALA' (x 2 persone) cadauno	18

PIATTO DEL BUON RICORDO 26

*Tortelli di baccala' su crema di fagioli con guanciales croccante, anelli di cipolla dorati e olio al rosmarino "con piatto di porcellana dipinto a mano e brandizzato"

-SECONDI PIATTI-

-

	BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA	18
⊗	BACCALÀ AL VAPORE SU LETTO DI PATATE BOLLITE	21
	BACCALÀ FRITTO CON VERDURE DI STAGIONE	21
⊗	MATTONELLA DI BACCALA' IN CROSTA DI PISTACCHI SU CREMA DI CECI	26

⊗ **GLUTEN FREE**

-L'OSTERIA-

-ANTIPASTI-

✓	BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO	5
	LARDO DI COLONNATA CON CROSTONI CALDI, MIELE E GHERIGLIO DI NOCE	11
✓	⊗ PICCOLA INSALATA CAPRESE	12
	⊗ LA VERA SOPPRESSA DEI COLLI EUGANEI CON POLENTA AI FERRI	13
	TAGLIERE DI AFFETTATI COL GNOCCO FRITTO	14

-ZUPPE-

✓	PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA	11
✓	ZUPPA DI CIPOLLE IN CROSTA	11












-PRIMI PIATTI-

✓	CAVATELLI DI CASA CACIO E PEPE	11
	BIGOLI AL RAGÙ DI CORTE	11
	GRAMIGNA CON SALSICCIA DI MORA DI ROMAGNA	12
	PENNE, MELANZANE E RICOTTA AFFUMICATA	12
	SPAGHETTI ALLA CARBONARA (x 2 persone) cadauno	13

-SECONDI PIATTI-

	POLPETTINE ALLA MEDITERRANEA	13
	⊗ INSALATA NICOISE	13
✓	FRITTO DI VERDURE E MOZZARELLINE	13
	COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE	14
	⊗ SALSICCIA DI MORA DI ROMAGNA CON POLENTA AI FERRI	14
	GALLETTO DEI COLLI ALLA DIAVOLA	15
	HAMBURGER CON CROSTONI DI PANE E PATATINE	15
	⊗ HAMBURGER SENZA CROSTONI E PATATINE	15
✓	PIATTO VEGETARIANO DEL GIORNO	16

-LE INSALATONE-

-   **NUVOLA BIANCA**
rucola, carote, verde, olive nere, mais e ricotta 11
-   **GRECA**
Feta, pomodorini, peperoni, cetrioli, olive nere, cipolla e origano
11
-   **BRASILIANA**
Insalata brasiliana, avocado, palmito e mais 11
-   **BUFALINA**
Insalata verde, uovo sodo, pomodori, olive nere, patate lesse e
mozzarella di bufala 11
-  **NICOISE**
Insalata, tonno, cipolle, uovo sodo, acciughe, pomodoro e patate bollite
11
-   **CAPRESE**
Mozzarella , pomodoro e basilico 11