

Contorni – side dishes

<i>Insalata mista di stagione</i> <i>Mixed seasonal salad</i>	7,00
<i>Verdure cotte di stagione</i> <i>Seasonal sautéed vegetables</i>	7,00
<i>Selezione di formaggi con miele di tiglio</i> <i>Local cheese with linden honey</i>	14,00

Desserts

<i>Crema di mascarpone alla cannella con biscotti</i>	7,00
<i>Torta dello chef</i>	7,00
<i>Biscotti con vin santo</i>	8,00
<i>Salame di cioccolato artigianale & rum anniversario</i> <i>Homemade chocolate salame & ron anniversario</i>	10,00

In caso di allergie o intolleranze alimentari vi preghiamo di farlo presente al nostro personale che saprà guidarvi con cura nella scelta del piatto.

In case of allergy or intolerances ask our staff. They will be glad to help you to find your right choice.

Antipasti - Starters

<i>Sarde in saor secondo la tradizione</i> <i>Sardines in Venetian style (onions and vinegar with a dash of pine nuts and raisins)</i>	10,00
<i>Branzino marinato espresso all' aceto di mele barriqu con spuma di barbabietola</i> <i>Sea bass fish marinated in tow minutes with barrique apple vinegar and beetroot froth</i>	14,00
<i>Mousse di baccalà con polenta nera (baccalà mantecato)</i> <i>Dried codfish with black polenta(baccalà mantecato)</i>	13,00
<i>Seppine nostrane con cipollotto allo zenzero e limone</i> <i>Local small cuttlefish with ginger and lemon onions</i>	15,00
<i>Carpaccio di manzo Kobe con foglie di formaggio</i> <i>Carpaccio of Kobe beef with cheese leaves</i>	24,00
<i>Burrata con pomodori secchi e olive taggiasche</i> <i>Caprese di burrata cheese with dry tomato,taggiasca olives</i>	13,00

Primi piatti-First courses

<i>Strozzapreti con cozze, crema di asparagi e paprika rubino</i>	14,00
<i>Strozzapreti pasta with musseles, asparagus cream with ruby paprika</i>	
<i>Paccheri di Gragnano con calamari nostrane su vellutata di patate alla curcuma</i>	15,00
<i>Paccheri of Gragnano with fresh squid on turmeric potato velvety sauce</i>	
<i>Ravioli fatti a mano ripieni di pesce in salsa di moscardini confit</i>	17,00
<i>Hand made ravioli stuffed with fish served with musky octopus sauce</i>	
<i>Gnocchetti di patate fatti a mano al ragù di vitello con fonduta di Castelmagno d.o.p</i>	13,00
<i>Gnocchetti hand made with veal ragout and fondue of Castelmagno cheese d.o.p</i>	
<i>Agnolotti del Plin pizzicati a mano ripieni di zucca e noce moscata con mandorle tostate</i>	15,00
<i>Hand pinch ravioli stuffed with pumpkin and nutmeg with toasted almonds</i>	
<i>Risotto vialone nano al nero di seppie fresche per due</i>	40,00
<i>Risotto vialone nano with black cuttlefish for 2 person</i>	

La Pasta Fresca e gli altri impasti con cui prepariamo i nostri primi sono ideati e quotidianamente e prodotti qui dal nostro Chef.
Our Fresh Pasta is invented and daily made by our Chef .

Secondi piatti-Second courses

<i>Seppie nostrane al nero con purè di patate</i>	19,00
<i>Local cuttlefish in black with purè of potatoes</i>	
<i>Frittura classica di pesce della laguna con polenta morbida</i>	20,00
<i>Classic mix fried fish from Venice lagoon with soft polenta</i>	
<i>Pescato del giorno al forno o alla griglia</i>	
<i>Daily fish grilled or backed as you prefer</i>	
<i>Brasato di Coscotto di agnello al valpo con verdure</i>	20,00
<i>Brased Lamb leg in valpolicella wine served with vegetables</i>	
<i>Tagliata di manzo “wagyù Australia” su letto di rucola con scaglie di Asiago stravecchio e chips di patate rosse</i>	26,00
<i>Cut of “wagyù” beef Australia with rucola, flakes of old Asiago cheese and chips of red potatoes.</i>	

Il Pane appena sfornato e il Coperto sono inclusi
Freshly baked bread included and No cover charge

***SPUMANTI e FRIZZANTI - SPARKLING
WINE***

*Prosecco Frizzante DOCG Frizzante ... Naturalmente
Casa Coste Piane - Valdobbiadene* €.**28**

*Prosecco " Col Fondo" DOCG 2017 Ca'dei Zago -
Valdobbiadene* €.**35**

*Lessini Durello Metodo Classico " Nostrum " 36 mesi
Millesimato Extra Brut " Casa Ag. Cecchini " -
Vicenza* €.**38**

Metodo Classico Brut " Haderburg " Alto Adige €.**40**

*Franciacorta Extra Brut DOCG " Il Pendio " Brusato -
Lombardia* €.**60**

*Franciacorta d.o.c.g. Brut " Uberti " Francesco I -
Lombardia* €.**40**

*Malvasia secco dell'Emilia IGT 2016 Camillo Donati -
Emilia* €.**28**

Champagne Brut " Carte Rouge " Julien Chopin €.**80**

Champagne Brut " Nature Carte Noir " Julien Chopin €.**90**

Champagne Brut " Veuve Pelletier " €.**60**

BIANCHI – WHITE WINE

<i>Chardonnay I.G.P FVG “ Cha’Ar ”</i>	€. 45	<i>Ribolla Gialla Venezia Giulia ITG. 2013 - Damijan Podversic (FRIULI VENEZIA GIULIA)</i>	€. 55
<i>“Jazz” Collio Bianco DOC - Renato Keber (VENETO)</i>	€. 38	<i>“ Ramato” Bianco da uve Pinot Grigio - Monte Forche (VENETO)</i>	€. 28
<i>Pinot Grigio Collio DOC. “Riserva” - Renato Keber (VENETO)</i>	€. 32	<i>Gewurtztraminer DOC. Chausmannhof - Haderburg (ALTO ADIGE)</i>	€. 30
<i>Friulano Collio DOC. Riserva “ Zio Romi” - Renato Keber (VENETO)</i>	€. 38	<i>“ Pan “ Vino Bianco (Vermentino 100%) - Spagnoli A. (LIGURIA)</i>	€. 30
<i>Soave Superiore DOC. “ Albare ” - Umberto Portinari (VENETO)</i>	€. 32	<i>Sancho Panza (100% Fiano) (Lunga Macerazione) - Tufiello (CAMPAGNIA)</i>	€. 40
<i>Vitovska Verde Venezia Giulia ITG. 2017 - Benjamin Zidarich (FRIULI VENEZIA GIULIA)</i>	€. 35		
<i>“ Prulke Bianco Carso DOC. (Blend di Savignon, Malvasia e Vitovska 2009 - 2010) - Benjamin Zidarich (FRIULI VENEZIA GIULIA)</i>	€. 50		
<i>Blanc de Morgex et de “La Salle” DOP - Maison Vevey Albert (VAL D’AOSTA)</i>	€. 50		

		<i>“ Occhio al Rosso “ (In prevalenza Tai Rosso) - Fratelli Filippini Siemàn (VENETO)</i>	€ .30
		<i>“ Ruje “ Rosso Venezia Giulia ITG 2010 - Zidarich Benjamin (FRIULI VENEZIA GIULIA)</i>	€ .60
		<i>Merlot “ Carantina “ - Monte Forche (VENETO)</i>	€ .28
		<i>“ Ramie “ Pinerolese DOC. - Coultandin (PIEMONTE)</i>	€ .45
		<i>“ Rapp “ Rosso da Barbera declassata Fermentazione spontanea in acciaio e maturazione 30 in botti grandi - Rocco di Carpeneto (PIEMONTE)</i>	€ .35
		<i>Rosso Montalcino DOC - Az. Vinicola Soccorso e Cerrino (TOSCANA)</i>	€ .45
		<i>Morellino di Scansano DOCG Gaggioli bassi Etichetta Rossa - Sellari e Franceschini (TOSCANA)</i>	€ .28
		<i>Chianti Colli Senesi Riserva “ Keekorok “ DOCG - Il Poderaccio (TOSCANA)</i>	€ .40
		<i>“ Nziemmula” Etna Rosso IGT - Bravo Ferrara Sardo (SICILIA)</i>	€ .50
VINI ROSSI - RED WINE			
<i>Valpolicella Classico DOC (Valpo) - Antica Valpolicella N. Dama (VENETO)</i>	€ .40		
<i>Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso “ Vigneto La Cinghia) - Begali Lorenzo (VENETO)</i>	€ .35		