



## MENU

### Antipasti

#### Il Crudo

<b>Nigiri di salmone con riso Venere fermentato</b> (3, 4, 6) accompagnati da mayonese alla soia [Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]	16,00
<b>Ricciola marinata all'arancia, blu curaçao e semi di finocchio</b> (1, 4, 7) accompagnata da crostoni di Altamura e burrini aromatizzati [Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia - solo bottiglia]	15,00
<b>Scampi crudi (6 pz)</b> (2) accompagnati da polpa di fruit passion [Vino cons.: Ribolla Gialla Livio Felluga - solo bottiglia]	35,00
<b>Misto di crudi</b> (2, 4, 14) scampi, gamberi rossi di Mazara, salmone, battuta di tonno, capasanta nipponica accompagnati da polpa di fruit passion [Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]	42,00

#### Il Cotto

<b>Sarde in saor</b> (4) [Vino cons.: Prosecco "Col Vetoraz" Docg Brut]	13,00
<b>Pappardelle di seppia</b> (9, 14) su gazpacho di datterini gialli, peperoni alla fiamma e olive taggiasche candite [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]	17,00
<b>Baccalà mantecato... in coppa gelato</b> (4) con chips di polenta e olive in barbabietola [Vino cons.: Prosecco "Col Vetoraz" Docg Brut]	17,00
<b>Tonno tataki</b> (4, 6, 11) con mayonese alla soia ed edamame [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]	21,00





## MENU

### *I Primi*

<b>Zuppa di miso e vongole</b> (4, 6, 14) con cipollotti e katsuobushi [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]	18,00
<b>Mezzelune ripiene di scorfano</b> (1, 3, 4, 7, 9) su salsa burro e limone, spuma di basilico e fiocchi di pomodoro [Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia - solo bottiglia]	20,00
<b>Vermicelli alla Busara di scampi</b> (1, 2, 9) [Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]	17,00
<b>Gnocchetti di patate con polpa di granchio</b> (1, 2, 3, 7, 9, 12) con salvia frita e cardamomo [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]	19,00

### *I Secondi*

<b>Filetto di orata in crosta di patate</b> (4) con zucchine baby grigliate e datterini scottati [Vino cons.: Ribolla Gialla Livio Felluga - solo bottiglia]	19,00
<b>Frittura mista di pesce</b> (2, 4, 14) con polenta variegata [Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia]	21,00
<b>Calamaro ripieno... fai da te</b> (9, 14) con spinaci, accompagnato da cuore di bue conciato alla mediterranea [Vino cons.: Pinot Bianco H. Lun]	19,00
<b>Filetto di pescatrice flambato alla grappa</b> (7) su salsa alla salvia, accompagnato da friggirelli e carotine saltate allo zenzero [Vino cons.: Pinot Bianco H. Lun]	23,00





## MENU

### *Per chi non mangia pesce...*

- Fiori di zucca pastellati** (3, 7)  14,00  
accompagnati da salsa yogurt e menta  
[Vino cons.: Prosecco "Col Vetoraz" Docg Brut]
- Insalata estiva**  16,00  
bietolina rossa, cappuccio, datterini confit, cicerchia, pesca nettarina,  
perle di aceto di lampone, semi di girasole, basilico  
[Vino cons.: Franciacorta Rosè Bersi Serlini]
- Selezione di salumi e formaggi** (7, 10, 12) 22,00  
Cecina de Leon, fiocco di culatello, lardo  
camembert di bufala, asiago stravecchio e imbriago affinato all'amarone  
accompagnato da mostarda di pere e pomodoro  
[Vino cons.: Valpolicella Doc "Dal Cero"]
- Carpaccio di Manzo alla Cipriani** (1, 3, 4) 16,00  
scottona rossa di razza francese da allevamento "Le Capanne"  
accompagnato da salsa "Cipriani"  
[Vino cons.: Moro Polo Ca' Lustra Zanovello]





## MENU

**Vellutata di finocchi e camomilla "a chaleur douce"**  16,00  
con crumble di arancia, carota e limone  
[Vino cons.: Ribolla Gialla Livio Felluga - solo bottiglia]

**Bigoli in salsa euganea (1, 3, 7, 8)**  17,00  
con pesto di noci e ricotta stagionata  
[Vino cons.: Valpolicella Doc "Dal Cero"]

**Risotto ai porcini**  20,00  
con terra di aceto balsamico, parmigiano  
[Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]

  
**Filetto di Black Angus alla griglia** 23,00  
accompagnato da verdure grigliate  
[Vino cons.: Langhe Nebbiolo "Ca' del Baio"]

**Costoletta di vitello alla milanese (3)** 26,00  
con rosti di patate  
[Vino cons.: Franciacorta Brut "Bersi Serlini"]

**Tagliata di faraona C.B.T. su letto di bietoline rosse (3, 6, 12)** 21,00  
con salsa frutti di bosco e Cabernet Franc, accompagnato da insalata di patate  
[Vino cons.: Langhe Nebbiolo "Ca' del Baio"]

  
**Contorni a parte** 6,00

**Dessert della Villa** 8,00  
**Coperto** 3,50





## MENU

### *Elenco degli allergeni alimentari*

-  Glutine (1)
-  Crostacei e derivati (2)
-  Uova (3)
-  Pesce e derivati (4)
-  Arachidi e derivati (5)
-  Soia e derivati (6)
-  Latte e derivati (7)
-  Frutta a guscio e derivati (8)
-  Sedano e derivati (9)
-  Senape e derivati (10)
-  Semi di sesamo e derivati (11)
-  Anidride solforosa e solfiti (12)
-  Lupino e derivati (13)
-  Molluschi e derivati (14)

