



Menu Rosso

Il gusto prende forma

ANTIPASTI

Crudo di Montagnana €22
con selezione di formaggi del territorio e confettura di fichi e mostarda ⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²
Vermentino Lintòri · Capichera

Battuta di Sorana scelta €20
con pane Guttiau e senape in grani ¹⁻⁸⁻¹⁰
Sauvignon · Livio Felluga

Tacos farcito €18
con pulled di gallina di Polverara e radicchio in saór ¹⁻⁵⁻⁸⁻¹⁰
Sauvignon · Livio Felluga

Hummus di ceci €16
con frutta secca e sfoglie di pane Carasau ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁸
Soave DOC Corte Giacobbe

PRIMI PIATTI

Tagliolino ai funghi porcini mantecato al burro tartufato ¹⁻³⁻⁷ Chardonnay Passo S. Lucia · Turetta Ca' Bianca	€20
Vellutata di zucca marina con crostini di pane di segale ¹ Franciacorta Brut Antepima · Bersi Serlini	€16
Bigoli di Bassano al ragù d'anatra ¹ Chianti Classico · Castello Vicchiomaggio	€18

SECONDI PIATTI

Tagliata di controfiletto di manzo scottata in crosta di noci, pere al naturale e scaglie di Grana Padano ⁷⁻⁸ Chianti Classico · Castello Vicchiomaggio	€26
Coppa di maialino tonnata capperi di Pantelleria e fondo di vitello ³⁻⁵⁻⁸⁻¹⁰⁻¹³ Valpolicella DOC · Dal Cero	€22
Melanzana arrosta in due strati con fonduta di formaggio Morlacco e mentuccia ⁷ Pinot Bianco · H. Lun	€18
Guancetta di manzo brasata al Cabernet con purea di patata dolce al vapore ⁹⁻¹² Langhe Nebbiolo · Cà del Baio	€24



Menu Azzurro

Il gusto segue la corrente

ANTIPASTI

- Scampi del Quarnaro crudi
con intingolo agli agrumi ²⁻⁴
Sauvignon · Livio Felluga €24
- Carpaccio di branzino
con insalatina di finocchio al lime e maionese allo zafferano ³⁻⁴⁻⁵⁻⁸
Soave DOC · Corte Giacobbe €22
- Tacos farcito
con baccalà mantecato alla veneziana tradizionale ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁸
Pinot Bianco · H. Lun €20
- Capesante nostrane gratinate
al burro tartufato con julienne di puntarelle in agrodolce ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴
Champagne Herbert Carte d'Or €22

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole di laguna €20
con bottarga di muggine ¹⁻⁴⁻¹⁴
Reiff Extra Brut · Furletti Wines

Paccheri con crema di zucca arrosta €22
fondo di crostacei e battuta di mazzancolle ¹⁻²⁻⁴
Franciacorta Rosè · Bersi Serlini

Linguina in salsa d'acciughe €18
con colatura di mozzarella e pane croccante ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁸
Vermentino Lintòri · Capichera

SECONDI PIATTI

Tonno rosso allo spiedo €24
in crosta di mandorle con cavolo viola marinato e salsa bernese ³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰
Pinot Nero Puntay · Erste & Neue

Trancio di Ombrina scottato €26
crema di cicerchie e spinacino ripassato aglio, olio e peperoncino ⁴⁻⁹
Lugana DOC · Famiglia Olivini

Fritto misto di pescato dell'Adriatico €26
con maionese alla soia ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁸⁻¹⁰⁻¹⁴
Franciacorta Brut Antepima · Bersi Serlini



ALLERGENI ALIMENTARI

I numeri riportati accanto ai piatti fanno riferimento agli allergeni elencati di seguito.

Per allergie o intolleranze alimentari, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala.

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi