



## Antipasti

### Il Crudo

<b>Sashimi di salmone</b> (4, 6) con spuma di avocado e perle di soia [Vino cons.: Prosecco Extradry Docg "Foss Marai" <b>solo bottiglia</b> ]	15,00
<b>Tartare di pesce spada</b> (4) con cetrioli, velo di melograno e cardamomo [Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia "Turetta Ca' Bianca" <b>solo bottiglia</b> ]	21,00
<b>Scampi crudi (6 pz)</b> (2) accompagnati da salsa al melograno [Vino cons.: Brut Mosnel - <b>solo bottiglia</b> ]	29,00
<b>Misto di crudi</b> (2, 4, 14) scampi, gambero rosso di Mazara, ostriche, tonno battuto, capasanta nipponica, accompagnati da salsa al melograno [Vino cons.: Brut Mosnel - <b>solo bottiglia</b> ]	39,00
<b>Ostriche selezionate</b> (14) [Vino cons.: Muscadet Sevre et Maine sur Lie - <b>solo bottiglia</b> ]	al pezzo 6,00

### Il Cotto

<b>Polenta e schie</b> (2) con acqua di prezzemolo [Vino cons.: Valpolicella Doc "Dal Cero"]	17,00
<b>Capesante gratinate all'aglio nero</b> (6, 7, 14) con chiodini e salsa alla salvia, servite affumicate [Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia "Turetta Ca' Bianca" <b>solo bottiglia</b> ]	21,00
<b>Spiedino di piovra</b> (6, 11, 14) con salsa teriyaki e sesamo [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - <b>solo bottiglia</b> ]	16,00
<b>Baccalà burger</b> (4, 14) in bun di polenta fritti [Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - <b>solo bottiglia</b> ]	17,00
<b>Tonno tataki</b> (4, 6, 11) con mayonese alla soia ed edamame [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - <b>solo bottiglia</b> ]	21,00





### *I Primi*

<b>Brodetto alla veneziana</b> (1, 4, 9, 14)	18,00
brodo di ghiozzi con cefalo dorato, folpetto e crostoni di Altamura [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - <b>solo bottiglia</b> ]	
<b>Casunzei di granciporro</b> (1, 2, 3, 7, 9)	21,00
su crema di cime di rapa, burro di Normandia e semi di papavero [Vino cons.: Ribolla Gialla DOC "Livio Felluga" - <b>solo bottiglia</b> ]	
<b>Vermicelli alla Busara di scampi</b> (1, 2, 9)	17,00
[Vino cons.: Sauvignon "Livio Felluga" - <b>solo bottiglia</b> ]	
<b>Gnocchetti di patate con bottarga e bergamotto</b> (1, 3, 4, 7)	19,00
burro di Normandia e datterini confit [Birra cons.: Montirone Ipa]	
<b>Risotto di ostriche ed uva fragola</b> (7, 9, 14)	19,00
con burro di bufala [Vino cons.: Muscadet Sevre et Maine sur Lie "Veilles Vignes" - <b>solo bottiglia</b> ]	

### *I Secondi*

<b>Filetto di branzino alla Trapanese</b> (4, 7, 8, 9)	17,00
con insalata di peperoni baby, patate e olive taggiasche [Vino cons.: Soave Doc "Corte Giacobbe"]	
<b>Frittura mista di pesce</b> (2, 4, 14)	21,00
con polenta variegata [Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - <b>solo bottiglia</b> ]	
<b>Folpetto in umido</b> (9, 14)	17,00
con millefoglie di patate rosse [Vino cons.: Pinot Bianco "H.Lun"]	
<b>Filetto di storione alla Trevigiana</b> (1, 4, 7, 14)	18,00
con salsa di radicchio tardivo, carote gialle e carciofi agli aromi [Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" <b>solo bottiglia</b> ]	





*Per chi non mangia pesce...*

<b>Bieta pastellata alla curcuma</b> (3) 	14,00
con mayonese al mandarino [Birra cons.: Monte Gemola Blanche]	
<b>Cheesecake alla zucca</b> (1, 3, 7) 	17,00
con salsa al taleggio [Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia - solo bottiglia]	
<b>Insalata di finocchi e arance</b> (7, 8) 	13,00
con olive taggiasche, finocchietto, pesto di noci e melograno [Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia - solo bottiglia]	
<b>Selezione di formaggi Padani</b> (7, 10) 	19,00
camembert di bufala, burlino, asiago stravecchio, imbrigo affinato all'Amarone [Birra cons.: Autunno Red Ale alle giugiole]	
<b>Tagliere di salumi selezionati</b>	21,00
cecina de Leon, prosciutto crudo della Foresta Nera, lardo, fiocco di culatello [Vino cons.: Brunello di Montalcino "Marchesi Antinori - solo bottiglia]	
<b>Carpaccio di manzo</b> (1, 3, 4)	16,00
con salsa "Cipriani" [Vino cons.: Moro Polo "Ca' Lustra"]	





**Zuppa di cipolle** (1, 6, 7, 9)  17,00  
con crostoni di Altamura e fonduta di imbriago  
[Vino cons.: Bardolino Chiaretto "Cavalchina" - solo bottiglia]

**Pasta e fagioli** (1, 3, 9) 19,00  
tagliatelle fatte in casa, chips di soppressa artigianale  
[Vino cons.: Brunello di Montalcino D.O.C.G. "Marchesi Antinori" - solo bottiglia]

**Bigoli in salsa Euganea** (1, 3, 7, 8)  17,00  
con pesto di noci e ricotta affumicata  
[Vino cons.: Bardolino Chiaretto "Cavalchina" - solo bottiglia]



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

**Costoletta di vitello alla milanese** (3) 26,00  
con rosti di patate  
[Birra cons.: Monte Venda Golden Ale]

**Guancetta di manzo** (6, 7, 9) 23,00  
patate tondello al cartoccio, demi-glace  
[Birra cons.: Monte Rosso Belgian Ale]



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

