

## SELEZIONE DI PESCE

### Antipasti

*Speciale Crudità del Mare Nostrum*

**L'orologio di crudo con le sue salse:**

Salmone, tonno, spada, scampi del Quarnero da noi marinati, gambero rosso di Mazzara del Vallo € 17,00

**Il nostro crudo**

Ostrica kristale € 3,00

Scampo € 3,00

Gambero € 3,00

**Tartare di tonno** 130 gr con spilli di wasabi, zenzero marinaro e pinoli € 13,00

**L'antipasto del "Paron"**

Piovra con le sue patate, gambero arricciato, scampo istriano al vapore, cicala di mare, petali di salmone delicato, dentice mantecato su carasau, tagliatelle di seppie, sarde in saor veneziano € 18,00

**I nostri gratinati** ai sapori autunnali:

Cappa santa, canestrello, gamberi e scampo con panatura alla mediterranea e erbe fini € 14,00

**Soutè** di cozze e vongole con crostoni di pane € 9,00

**Quenelle** di dentice su pane casereccio e fiori di capperi € 8,00

**Moscardino** arricciato in guazzetto € 9,00

### Primi Piatti

**Zuppetta di crostacei** e molluschi € 13,00

**1/2 astice** con datterino fresco e pesto di rucola per spaghetti alla chitarra € 15,00

**Pacchero** di Gragnano con vongole veraci e polvere di bottarga € 11,00

**Tortelli fatti in casa** ripieni di bufalina su ristretto di crostacei € 14,00

**Lasagnetta** ai fiori di Treviso e spezzata di crostacei € 12,00

### Secondi Piatti

**Granfritto di mare** dell'Adriatico accompagnato da cipolla tropea in carpione, nostra salsa tartara e verdure croccanti € 15,00

**Grigliata di mare** con 5 tipologie di pesce con polenta € 18,00

**Seppie Chioggette** in guazzetto ai profumi del Cadore e polenta € 14,00

**PESCATO DEL GIORNO** (alla mediterranea, alla griglia o al sale)

- Orata o branzino da porzione € 15,00
- Branzino (ca. 800 gr.) per 2 persone € 22,00
- Rombo (ca 1000 gr.) per 3/4 persone € 45,00

*I nostri clienti sono pregati di comunicare tempestivamente eventuali allergie alimentari. Grazie*

"ai Sette Nani"

## SELEZIONE DI CARNE

### Antipasti

L'antipasto della tradizione: spadone in frack, tortino di zucca, chiodini del Montello con polenta	€ 12,00
Manzetta da noi affumicata con verdure all'agro, miele di castagna e vele di formaggio "Sasso nero" del caseificio Sapori del Piave	€ 9,00
Tortino di zucca su specchio di Asiago e perle di Ribes	€ 7,50

### Primi Piatti

Gnocchetti di zucca di Venzone al sentore di Asiago e scaglie di cioccolato fondente	€ 7,50
Bigoli al ragù d'anatra a profumo di tartufo	€ 8,00
Tortelli fatti in casa ripieni di bufalina e datterino al sugo di vitello e ricotta affumicata	€ 10,00

### Secondi Piatti

Tagliata di Sorana al sale affumicato	€ 14,00
Petto d'anatra laccato al mango	€ 15,00
Muscoletto di vitello con granella di pistacchio e riduzione di raboso	€ 11,00

### Selezione vegetariana

L'antipasto della tradizione: spadone in frack di Asiago, tortino di zucca, chiodini del Montello con polenta	€ 12,00
Bauletto alla zucca su specchio di Asiago e perle di Ribes	€ 7,50
Cotoletta alla milanese con patatine	€ 10,00

### Speciale bimbi

Lasagna alla moda nostra (ragù, spinaci, speck)	€ 7,00
Hamburger di manzo, con patatine, pane al sesamo	€ 10,00
Gnocchetti di zucca di Venzone al sentore di Asiago e scaglie di cioccolato fondente	€ 7,50
Tortelli fatti in casa ripieni di bufalina e datterino padellati con ricotta aff	€ 10,00

## CONTORNI /DESSERT

### Contorni

Patate al forno/funghi trifolati /Verdure alla griglia	€ 4,50
--	--------

### Dessert

Tiramisù della tradizione	€ 4,50
Cremoso al cioccolato bianco, crumble alle mandorle e marmellata d'uva	€ 4,50
Semifreddo al caffè tostato e cuore di Bailey	€ 4,00
Sfoglia rivisitata con Crema e Frutti di stagione	€ 5,00

*I nostri clienti sono pregati di comunicare tempestivamente eventuali allergie alimentari. Grazie*