


## ANTIPASTI

La "Siciliana". Gamberi Crudi, Pomodori Datterini, Pane Tostato e Olio Evo di Valnogaredo 17,5  
**THE BEST** 

Zuppetta di Mare di tutto un po' e Pane Bruschettato a parte 15,5 

Capasante al forno **da scarpetta obbligatoria** 16,5 

Polpo arrostito, Insalata di Fagioli Cannellini, crema di Cannellini e Olive Leccino soffiate 16,5  

"Saor" di Sarde e Radicchio **Antica Tradizione** 14  

Baccalà Mantecato come una volta in fagottino di Pasta Fillo, Crema di Piselli e Patate, Datterini confit e Germogli di piselli 16,5 

Carpaccio di Salmone rosso selvaggio e Baccalà dissalato, Pomodori Merinda, Fragole, Finocchio e Pistacchi 17,5  

Asparagi e Uovo: Uovo soufflé e Asparagi Padovani in doppia consistenza 17,5

**Lo vuoi super godereccio? Ti aggiungo il tartufo! +5**  

Burrata di Bufala, filetti di Acciughe del Cantabrico, carpaccio e tartara di Pomodoro Merinda, Capperi fritti 16,5 

## PRIMI PIATTI

Mezzelune di pasta fresca ripiene di ricotta e limone, con polpa di Canocchie e Asparagi Padovani 21

Chiocciola di pasta fillo con Gamberoni, Erbetto Primavera e tocco di Cacio ai tre pepi 18

Gnocchetti di Patate con Vongole Adriatiche, Tartufo e Limone 21 **spe-tta-co-la-ri** 

Lasagnetta croccante con Ragù 100% Oca Padovana e Piselli, e Germogli di piselli 18

Tagliolini di pasta fresca alla "carbonara" di Asparagi 17

**Lo vuoi indimenticabile? Ti aggiungo il tartufo! +5**

## SECONDI PIATTI

Mazzancolle dell'Adriatico, Guancette di Coda di Rospo e Asparagi bianchi e verdi grigliati, vellutata di Piselli e tegola di Pane 26 

Guazzetto con tutto il Mare dentro, Pomodori datterini e Patate 26  

Seppioline al NerodiSeppia su quadrotto di Polenta al Forno 21  

Baccalà "Spiritual di S. Antonio" e Verdure appena scottate in padella 24,5 **Lo Mangi Solo da Noi!**

Parmigiana di Melanzane, crema di Burrata al Basilico e Vela di Grana Padano 19,8 

Coscia di Coniglio nostrano preparato alla maniera di Mamma Giuliana, con Porcini, crema di Patate e Sformatino di Patate 26  



NERODISEPPIA  
*Bistrot d'Autore*

# MENÙ D'AUTORE

dedicato all'esposizione "Rifiorire" di Laura Sarra

Dal 13 Marzo al 23 Aprile 2025



Paccheracci di pasta fresca con ragù di Moscardino Bianco a coltello, crema di Piselli e Cipolla Rossa croccante 🍷




Riccioli di Calamari arrostiti, Asparagi Padovani Bianchi e Verdi, Germogli di Piselli e pioggia primaverile di Fiori eduli 🌱 🍷




Fiore di Meringa, Crema Pasticcera, Panna fresca, Fragole, Albicocche e tocco di Liquirizia

## STARTERS

- Raw Shrimp, Baby Tomatoes, Crisp Bread and Local Extra Virgin Olive Oil 17,5 **THE BEST!** 
- Fish Soup and toasted Bread on the side 15,5 
- Roast Octopus, Cannellini Beans salad, Cannellini Beans Cream and Olives 16,5  
- Baked Scallops **It's obligatory to mop up with Bread!** 16,5 
- Very Typical** Sweet-and-Sour Sardines and Radicchio 14  
- Roll with Traditional Purée of Dried Cod, Pea and Potato Cream, Cherry Tomato confit and Pea Shoots 16,5 
- Wild Red Salmon and Cod Carpaccio, raw Tomato, Strawberry, Fennel and Pistachios 17,5  
- Chef's Asparagus and Eggs Soufflè 17,5  Truffle more +5
- Buffalo Burrata Cheese, Anchovies from Cantabrian Sea, seasonal Tomato salad and fried Cappers 16,5 

## FIRST COURSE

- Fresh Pasta stuffed with cottage cheese and lemon, with Sea Cicadas meat and Paduan Asparagus 21
- Big Prawns in Filo Pastry, Spring Herbs, three pepper Cacio Cheese 18
- Potato Gnocchi with Local Clams, Truffle and Lemon 16,8 **wonderful** 
- Baked crispy Lasagna with Paduan Goose ragout and Peas, with Pea Shoots 18
- Fresh Noodles with Asparagus "carbonara" 17 Truffle more +5

## MAIN COURSE

- Grilled Local Prawns, Monkfish Cheeks and White and Green Asparagus, Pea cream and crisp Bread 26 
- Seafood stew with Cherry Tomato and Potato 26  
- Very Traditional** Black Cuttlefish with baked Polenta 21  
- Salt Cod with Brased Vegetables 24,5 **Our Special Recipe**
- Chef's Aubergine Gratin 19,8 
- Baked Rabbit Leg with Porcini Mushrooms, Potato Cream and Potato Timbale 26  



NERODISEPPIA  
*Bistro' d'Autore*

# MENÙ D'AUTORE

dedicated to the Exhibition "Rifiorire" di Laura Sarra

From 13 March to 23 April



Paccheri Pasta with White octopus Ragout and Pea cream and crisp Red Onion 🍷



Grilled Squid Curls, Local White and Green Asparagus, Pea Shoots and Rain of Edible Flowers 🌿 🍷



Meringue Flower, Custard, Fresh Cream, Strawberries, Apricot and Licorice