

ANTIPASTI

La "Siciliana". Gamberi Crudi, Pomodori Datterini, Pane Tostato e Olio Evo di Valnogaredo 17,8

THE BEST 

Polpa di Astice, Patate prezzemolate, Nocciole tostate 25  

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

"Saor" di Sarde e nostri sott'olio **Antica Tradizione** 15,5  

Baccalà Mantecato come una volta in fagottino di Pasta Fillo, Crema di Patate e Peperone Dolce 16,5 

Zuppetta di Mare di tutto un po' e pane bruschettato a parte 15,5 

Seppioline e Cipolla di Tropea in delicato dolceagro, profumo di Cannella e riduzione di Balsamico al Melograno 16,5  

Sformatino di Zucca Délica, passatina di Finferli, Crackers di Cacio ubriaco e Semi di Zucca tostati 16,5 

Uovo Soufflé, Tartufo e Fonduta di Grana Padano 17,5 

PRIMI PIATTI

Mezzelune Pastificio Antica Fabbrica ripiene di ricotta e limone, con polpa di "Gransoporo" al rosmarino, mantecate al Radicchio Variegato 21

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

Lasagnetta croccante con ragù Adriatico in bianco e Pomodorini Confit 18 

Tagliolini al Tartufo, mantecati al Burro di Montagna 21

Zuppa di Funghi di Bosco con nostri Crostini alle erbe 16,5 

Maltagliati di pasta fresca bicolore, con Ragù di Cortile alla Padovana 18 

SECONDI PIATTI

Guazzetto con tutto il Mare dentro, Funghi di Bosco e Patate di Montagna, con Crostini serviti a parte 26,5 

Tentacoli di Polpo a fuoco vivace, crema di Burrata, Pomodori Confit e Verdure multicolor essiccate in forno 26,5 

Seppioline al NerodiSeppia su quadrotto di Polenta al Forno 23  

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 alla maniera di Mamma Giuliana, con Porcini, crema di Patate e Sformatino di Patate 26,5  

MENÙ D'AUTORE

dedicato all'esposizione "Zodiaco" di Tonirent

Dal 9 Ottobre al 3 Dicembre 2025



"Mezzaluna nera" farcita di ricotta e limone, Salmone affumicato, Porro novello e nuvola di Porro croccante



Seppioline "Scarpetta" e Totanetti dell'Adriatico in un brasato leggero, Funghi di bosco e Zucca Délica  



Nostro Pan di Spagna caldo e croccante, Gelato alla Vaniglia e Pistacchi caramellati

euro 46

STARTERS

Raw Shrimp, Baby Tomatoes, Crisp Bread and Local Extra Virgin Olive Oil 17,8 **THE BEST!** (A)

Lobster Meat, Parsley Potatoes, Toasted Hazelnuts 25 (P)(A)

Baked Scallops **It's obligatory to mop up with Bread!** 16,5 (P)

Very Typical Sweet-and-Sour Sardines and Home-Made Pikled in Oil 15,5 (P)(A)

Roll with Traditional Purée of Dried Cod, Pea and Potato Cream, Cherry Tomato confit and Pea Shoots 16,5 (A)

Seafood Soup "A Bit of Everything" with Toasted Bread on the Side 15,5 (A)

Small Cuttlefish and Tropea Onion in a Delicate Sweet-and-Sour Sauce, with Cinnamon Scent and Pomegranate Balsamic Reduction 16,5 (P)(A)

Délica Pumpkin Flan, Chanterelle Cream, Cheese Crackers and Toasted Pumpkin Seeds 16,5 (P)

Soufflé Egg, Truffle and Grana Padano Fondue 17,5 (P)

FIRST COURSE

Fresh Pasta stuffed with cottage cheese and lemon, with Local Crab Meat, Rosemary, Seasonal Radicchio Sauce 21

Potato Gnocchi with Local Clams, Truffle and Lemon 21 **wonderful** (A)

Crispy Lasagnetta with Adriatic White Ragout and Confit Cherry Tomatoes 18 (A)

Fresh Noodles with Truffle, Creamed with Mountain Butter 21

Wild Mushroom Soup with Home-made flavored crispy Bread 16,5 (A)

Fresh Bi-Color Pasta with **Traditional Paduan** white Meat Ragout 18 (A)

MAIN COURSE

Fisherman's Stew "All the Sea Inside" with Wild Mushrooms, Mountain Potatoes and Crisp Bread on the Side 26,5 (A)

Roast Octopus Tentacles, Burrata Cream, Confit Tomatoes and Oven-Dried Multicolor Vegetables 26,5 (P)

Very Traditional Black Cuttlefish with baked Polenta 23 (P)(A)

Salt Cod with Brased Vegetables 24,5 **Our Special Recipe**

Chef's Aubergine Gratin 19,8 (P)

Local Rabbit Leg "Mamma Giuliana Style" with Porcini Mushrooms, Potato Cream and Potato Flan 26,5 (P)(A)

MENÙ D'AUTORE

Dedicated to the exhibition "Zodiaco" by Tonirent

From 9 October to 3 December 2025



Black Fresh pasta stuffed with cottage cheese and lemon,
with Salmon, Seasonal Leek and fried Leek



Cuttlefish "Scarpetta" and Squid from Adriatic sea, stewed
with Delica Pumpkin and wild Mushrooms



Home-Made crisp and warm Sponge cake, Vanilla Ice
Cream, Caramelized Pistachios

euro 46