NERODISEPPIA
Bistro' d'Autore

ANTIPASTI

La "Siciliana". Gamberi Crudi, Pomodori Datterini, Pane Tostato e Olio Evo di Valnogaredo 18,5 **THE BEST**

Capesante al forno **da scarpetta obbligatoria** 16,8

"Saor" di Sarde e nostri sott'olio **Antica Tradizione** 15,8

Baccalà Mantecato come una volta in fagottino di Pasta Fillo, Crema di Patate e Peperone Dolce 16,8

Zuppetta di Mare di tutto un po' e pane bruschettato a parte 15,8

Sformatino al nerodiseppia, crema di Patate al rosmarino, riccioli di Rucola e Tagliolini croccanti 16,8

Uovo Soufflé, Tartufo e Fonduta di Grana Padano 17,8

Cannolo di Grana Padano farcito alle ricotte artigianali, insalata di Radicchio Tardivo Finocchio e Arancia, riduzione di Balsamico di Melagrana 16,8

PRIMI PIATTI

Mezzelune pastificio Antica Fabbrica ripiene di ricotta e limone, con Bottarga, Broccoletto Fiolaro, briciole di Taralli 21

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

Lasagnetta croccante con Capesante e Carciofi su crema di Carciofi 18,5

Tagliolini al Tartufo, mantecati al Burro di Montagna 21

Radici e Fasoi": Zuppa di **tradizione contadina** di Fagioli Borlotti ai 5 cinque radicchi invernali e tre aceti 16,8

Lasagnetta croccante con ragù di Cortile alla Padovana su passatina di funghi 18,5

SECONDI PIATTI

Involtino di Pesce Spada a beccafico, crema di Radicchio e Radicchio Tardivo scottato 27

Tentacoli di Polpo a fuoco vivace, Patate, crema di Burrata e terra di Olive Leccino 27

Seppioline al NerodiSeppia su quadrotto di Polenta al Forno 23,5

Baccalà "Spiritual di S. Antonio" e Verdure appena scottate in padella 24,8 **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

Preparato senza glutine Preparato senza latte e derivati

NERODISEPPIA
Bistro' d'Autore

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

NERO di SEPPIA
Bistro' d'Autore

STARTERS

Raw Shrimp, Baby Tomatoes, Crisp Bread and Local Extra Virgin Olive Oil 18,5 **THE BEST!**

Baked Scallops **It's obligatory to mop up with Bread!** 16,8

Very Tipical Sweet-and-Sour Sardines and Home-Made Vegetable pickled in oil 15,8

Roll with Traditional Purée of Dried Cod, Pepper and Potato Cream 16,8

Seafood Soup "A Bit of Everything" with Toasted Bread on the Side 15,8

Black Cuttlefish Timbale, Potato and Rosmary cream, crisp Rocket and crisp Noodles 16,8

Soufflé Egg, Truffle and Grana Padano Fondue 17,8

Roll of Grana Padano Cheese stuffed with Craft Cottage Cheese, Radicchio Fennel and Orange Salad and Pomegranate Balsamic Vinegar 16,8

FIRST COURSE

Fresh Pasta stuffed with cottage cheese and lemon, with Bottarga, Local Broccoli and breadcrumbs 21

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

Crispy baked Lasagna with Scallops and Artichokes, on Artichokes cream 18,5

Fresh Noodles with Truffle, Creamed with Mountain Butter 21

"Radici e Fasoi" **Ancient Soup** of Borlotti Beans, 5 different winter Radicchio and 3 different vinegar 16,8

Crispy baked Lasagna with Traditional **Paduan** White Meat Ragout and Mushrooms cream 18,5

MAIN COURSE

Roll of Swordfish with Pine Nuts Raisins Breadcrumbs, Radicchio Sauce and braised Seasonal Radicchio 27

Roast Octopus Tentacles, Potatoes, Burrata cream and Olives 27

Very Traditional Black Cuttlefish with baked Polenta 23,5

Salt Cod with Brased Vegetables **Our Special Recipe** 24,8

Chef's Aubergine Gratin 19,8

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

Gluten-Free prepared Prepared without milk and dairy products

NERODISEPPIA
Bistro' d'Autore

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

Cuttlefih "Scarpetta" and Squid from Adriatic sea, stewed with Déllica Pumpkin and wild Mushrooms

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

euro 46