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 cestino di polenta Bianca e nostri sott’olio ad accompagnare 16,8

Radici e Fasoi: Zuppa di **tradizione contadina** con Fagioli Borlotti, 5 Radicchi e Tre Aceti 15,8

Fornelletto con Funghi di bosco, Erborinato cremoso e filante, crostini 16,8
Lo vuoi super godereccio? Aggiungi il tartufo 4

Sformatino di Radicchio, Zucca Délica e Patate con cuore di Provola affumicata 16,8

Cremoso di Ricotte, Sbrise sott’olio fatte in casa, vele croccanti di pane di segale, Speck e Melograno 16,8

Cestino di Polenta Bianca con Ragù di Cinghiale allo stato brado e Finferli 16,8

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di Patate con Vongole Adriatiche, Tartufo e Limone 23 **spe-tta-co-la-ri**

Lasagnetta croccante con Baccalà e Funghi di bosco su passatina di patate al rosmarino 18,5

Tagliolini di pasta fresca con Acciughe del Cantabrico, Burro affumicato, briciole di Taralli e chilly di peperoncino 18,5

Lasagnetta con Funghi di bosco al burro di montagna, su fonduta di Grana Padano 24 mesi 18,5

Pappardelle all’uovo con Ragù di coscia e lombata di cinghiale allo stato brado e Grana 18,5

SECONDI PIATTI

Coda di Rospo al forno con Patate, Pomodori e Olive 28

Gratinato Mare e Orto: Capesante, Calamari, Gamberoni e Verdure di stagione in leggera panatura al Timo e Limone 28

Tentacoli di Polpo arrostiti, vellutata di Patate e Ceci al rosmarino, Olive Leccino e terra di olive 28

Seppioline al NerodiSeppia con Polenta al Forno 23,8

Baccalà “Spiritual di S. Antonio” e Verdure appena scottate in padella 25,8 **Lo Mangi Solo da Noi!**

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

Guancetta di Manzo in dolce cottura per 24 ore, e classico Puré di patate 28

Preparato senza glutine

Preparato senza latte e derivati

MENÙ D'AUTORE

dedicato all'esposizione **"Metamorfosi cromatica: dall'istinto all'icona"** di **Stefania Raso**

Dal 12 Novembre al 20 Gennaio 2027



Gnocchetti di patate, Mazzancolle nostrane, Salicornia, Pomodoro semi dry, sale affumicato alle alghe

[1, 2, 3, 4, 14]



Calamaro Cacciarolo, Totanetti e Seppioline "Scarpetta" dell'Adriatico brasati, insalata sfiziosa di Radicchio Tardivo, Finocchio, Arancia, Melograno e vele di Carasau nero

[1, 2, 4, 10, 14]



Salame al Cioccolato con croccante di frutta secca, Mandorle salate e Mousse al caramello

[1, 3, 5, 7, 8, 11]

euro 48

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

Traditional Purée of Dried Cod, White Polenta, Home-Made Vegetable pickled in oil a part 16,8

Radici e Fasoi: Venetian Borlotti Beans soup with 5 different seasonal Radicchio and 3 different vinagre 15,8

Wild mushrooms, creamy melted blue cheese & toasted crostini, served in a terracotta pot 16,8 **with Truffle** +4

Radicchio, Dèlica Pumpkin and Potato flan, with smoked Provola heart 16,8

Cottage cheese cream, homemade oil-preserved Oyster Mushrooms, crunchy Rye Bread Shards, Speck and Pomegranade 16,8

White polenta basket, wild boar ragù & chanterelle mushrooms 16,8

FIRST COURSE

Potato Gnocchi with Local Clams, Truffle and Lemon 23 **wonderful**

Crispy baked Lasagna with Codfish and wild mushrooms, on potato cream 18,5

Fresh Tagliolini with Cantabrian anchovies, smoked mountain butter, taralli crumbs & chilli 18,5

Baked lasagna with mountain-butter wild mushrooms on 24-month-aged Grana Padano fondue 18,5

Fresh Egg Pappardelle with wild boar leg & loin ragù and Grana Padano 18,5

MAIN COURSE

Baked Monkfish with Potatoes, Confit Tomatoes and Olives 28

Seafood and Garden Gratin. Scallops, Prawns, Calamari and Vegetables gratin with Lemon and Aromatic Herbs 28

Roast Octopus tentacles, Potato and Chickpeas and Rosmary cream, Leccino Olives 28

Very Traditional Black Cuttlefish with baked Polenta 23,8

Salt Cod with braised Vegetable **Our exclusive recipe** 25,8

Chef's Aubergine Gratin 19,8

Beef Cheek slow -cooked for 24 hours, served with classic Mashed Potatoes 28

Gluten-Free prepared Prepared without milk and dairy products

MENÙ D'AUTORE

Dedicated to the Exhibition **"Metamorfosi cromatica: dall'istinto all'icona"** by **Stefania Raso**

From 12 November to 20 January 2027



Potato Gnocchi with local Prawns, Samphire, semi-dry Tomato, smoked seaweed salt

[1, 2, 3, 4, 14]



Braised Local Squid and very small local Cuttlefish, delightful salad with local "Tardivo" Radicchio, Fennel, Orange, Pomegranade and Black Carasau Bread

[1, 2, 4, 10, 14]



Chocolate salami with Crunchy Nuts, Salted Almonds and Caramel Mousse

[1, 3, 5, 7, 8, 11]

euro 48