

Antipasti - Starters

**Salmone norvegese marinato alla paprika affumicata, salsa al mango salato
e verdure baby sotto aceto - 15 € -**

*Norwegian salmon marinated in smoked paprika, salted mango sauce and
pickled vegetables*

(Pesce)

Crudo di gamberi rossi stracciatella e tartare di agrumi - 16 € -

Raw red prawns on stracciatella cheese and citrus tartare

(Crostacei - Lattosio)

**Piovra cotta a bassa temperatura spuma di patate al limone e polvere di olive
- 16 € -**

Slow cooked octopus on a potato and lemon mousse with dust of olives

(Soia - Mollusco)

**Capesante scottate, crema di porro, guanciale croccante, chips di patata
viola - 18 €-**

*Pan-fried sea scallops, cream of leeks, crunchy pork cheek and purple
potato chips*

(Mollusco)

**Tartare di manzo scomposta, maionese vegana alla senape e scalogno
brasato - 15 € -**

Beef tartare, vegan mustard-mayo and braised shallot

(Soia - Uova - Senape)

Prosciutto crudo di Montagnana, formaggi e gnocco fritto - 15 € -

Prosciutto from Montagnana with cheese and fried bread

(Lattosio - Glutine)

Primi Piatti - First Courses

Spaghetti Felicetti alla carbonara di scampi - 17 € -

Spaghetti Felicetti alla carbonara with scampi

(Glutine - Lattosio - Crostacei - Uova)

**Calamarata Benedetto Cavalieri con tonno, pomodorini, olive taggiasche,
capperi e finocchietto - 16 € -**

*Calamarata Benedetto Cavalieri with tuna, black olives, cherry tomatoes,
capers*

(Glutine - Pesce)

**Spaghetti Felicetti A. O. P. , tartare di gamberi rossi e crumble di taralli
- 16 € -**

Oil, garlic and chili spaghetti with red prawns tartare and crumble of taralli

(Glutine - Crostacei - Sedano)

Tagliatelle fatte in casa all'anatra arrosta - 17 € -

Homemade tagliatelle with roasted duck

(Glutine - Sedano - Uova)

Zuppa del giorno - 15 € -

Soup of the day

Risotto del giorno (minimo per due persone) - 17 € -

Risotto of the day (minimum order of two portions)

(Lattosio)

Secondi - Main Courses

Trancio di pesce del giorno

Fish of the day

(Pesce)

Trancio di branzino su crema di patata americana affumicata e verdura di stagione - 24 € -

Seabass on a smoked sweet potatoes cream and vegetables of the season

(Pesce - Lattosio)

Suprema di pollo giallo marinata alla salsa di soia e lime, affumicata e cotta a bassa temperatura con caponata di verdure - 20 € -

Smoked and marinated chicken with sweet and sour vegetables and potatoes

(Lattosio - Soia - Sedano)

Fegato alla veneziana con polenta - 22 € -

Veal liver "alla veneziana" with polenta

(Lattosio)

Controfiletto del Nebraska marinato alla birra e cotto a bassa temperatura, con patate e salsa bbq fatta in casa - 28 € -

Nebraska's sirloin steak marinated in beer, with potatoes and homemade

bbq sauce

(Sedano - Soia)

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con chutney di mela verde pompelmo rosa e cipolla bianca - 24 € -

Slow cooked pork belly with chutney of green apple, grapefruit and onions

(Sedano)

COPERTO – COVER CHARGE - 3,50€ -

**Bread is included in the cover charge – additional olive oil, balsamic vinegar
and butter are 2,50€ per person.**

In assenza di reperimento del prodotto fresco , avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore