






È a disposizione dei clienti l'Agenda degli Allergeni

## Antipasti

Il Polpo sullo scoglio		12,00
Insalata tiepida di Mare con crema di Ceci BIO e salsa d'Acciuga		12,00
Sarde in saor di Cipolla viola e Spinacino		12,00
Il Gran crudo di Pesce		22,00
Battuta di Quinoa affumicata e Rapa rossa con hummus di Ceci		9,00
Sformatino di Radicchio e Zucca	 	9,00
Crudo Veneto DOP, salumificio Bertelli di Montagnana, con Grissoni fritti		9,00
Sopressa della casa con l'Agrodolce dell'Orto e Polenta abbrustolita		9,00



## Pizza Gourmet

*La nostra Focaccia realizzata con farina macinata a pietra lievitata 24 ore*




"Bufala di Scacco con Pomodorini al Basilico"		9,00
"Stracciatella di Burrata Crudo Veneto DOP e Carciofini"		13,00
"Fior di Latte e Pomodoro con Salsiccia e Cipolla viola"		13,00
"Zucca Stracchino e Funghi misti"		13,00

**Pane Coperto e Servizio € 2,50**

## Primi

Paccheri di Chelucci con tutto il mare	10,00
Riccioli con Cozze Vongole e Burrata	10,00
Bigoli al ragù di Musso 	9,00
Gnocchi alla Zucca con Finferli Salsiccia e Asiago	9,00
Pappardelle del sottobosco 	9,00

## Secondi

Il filetto di Branzino in crema di Finocchio e polvere di Sedano rapa	14,00
Fritto misto di Pesce e Verdure	14,00
Rana pescatrice in porchetta e Broccolo romano	14,00
Mezzo Astice gratinato alle Zucchine	17,00
Costata di Scottona alla griglia	4,00/hg
Fiorentina di Scottona alla griglia	4,50/hg
Tagliata di Scottona al Rosmarino con tortino di Patate	15,00
Hamburger sbagliato con il Secreto in salsa Senape e chips di Patate	13,00
Formaggio in tegamaccio con Polenta e Funghi 	12,00
Straccetti di Seitan in Salsa di Soia e Verdure saltate 	13,00
Burger Colorato con Lenticchie di Castelluccio di Norcia e Azuki 	13,00

 **Piatto Vegetariano**

 **Piatto Vegano**

 **Nuova tradizione padovana: piatto realizzato con prodotti padovani**