

trattoria





la famiglia

I

È a disposizione dei clienti l'Agenda degli Allergeni

Antipasti


Il Polpo grigliato con Patate e Spinacio	13,00
Insalata tiepida di Mare in crema di Ceci e salsa d'Acciuga	13,00
Sarde in saor di Cipolla viola e Spinaci	13,00
Polenta frita Radicchio e Tastasale con fonduta di Montasio	10,00
Il bouquet dell'orto in stagione 	10,00
Sformatino di Radicchio e Zucca 	10,00
Crudo Veneto d.o.p., salumificio Bertelli di Montagnana, con Grissoni fritti	10,00
Sopressa della casa con l'Agrodolce dell'Orto e Polenta abbrustolita	10,00

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 d.o.p. e Carciofini"	13,00
"Fior di Latte e Pomodoro con Salsiccia e Cipolla viola"	13,00
"Pomodoro e Mozzarella con Insalata di Mare Spinaci e salsa d'Acciuga"	14,00

Primi

Paccheri di Chelucci con "Tutto il Mare"	11,00
Spaghetti artigianali al ragù di Triglia Gamberi e Spinaci	11,00
Tortelli di Ricotta con Baccalà Capperi e Puntarelle	11,00
Gnocchi di Radicchio con Salsiccia e Gorgonzola	10,00
Pappardelle al ragù d'Anitra	10,00
Caserecce integrali con Carciofi Pomodorini e Ricotta affumicata 	10,00

Secondi

Il filetto di Branzino in crema di Sedano Rapa con Pomodorini Taggiasche e polvere di Liquirizia	15,00
Fritto misto di Pesce e Verdure	15,00
Mezzo Astice gratinato al Radicchio	18,00
Costata di Scottona alla griglia	4,00/hg
Fiorentina di Scottona alla griglia	4,50/hg
Il Porcellino nell'orto	14,00
Tagliata di Scottona al Rosmarino con tortino di Patate	15,00
Hamburger sbagliato con il Secreto in salsa Senape e chips di Patate	14,00
Formaggio in tegamaccio con Polenta e Radicchio 	13,00
Sfere di Quinoa e Finocchio arrostito con Cavolo nero Pomodorini e Polenta croccante 	13,00



Piatto Vegetariano



Piatto Vegano

Pane Coperto e Servizio € 2,50