

Menu Vinaria

Ceise d'Ouvre

Salade de Chicoreé de Treviso, Noisettes et Sauce de Crustacés

€ 14,00

Morue à la crème, aux Noisettes et au Citron

€ 15,00

Coquilles Saint-Jacques légèrement grillées, spirales de Fenouil et Pomme

€ 16,00

Filet de maquereau in Saor, purée d'oignons blancs, pignons grillés et leur huile, raisons secs et solution acide

€ 16,00

Tartare de Fassone, chips de Patate douce américaine, poudre de Polenta blanche et fines Herbes

€ 18,00

Premiers Plats

Gnocchi de Chou noir, Ris de veau, et Céleri rave

€ 15,00

Taglioni de blé dur Tumminia avec Moules, Palourdes et petites Coquilles Saint-Jacques en sauce Marinée «classique»

€ 15,00

Raviolis farcis au Parmesan, purée de Potiron, Potiron grillé et ses Graines mixées

€ 15,00

Risotto au Noir de Sèche, avec Crevettes rouges et leur Corail

€ 18,00

Fregola grillé en grains gros, Fenouils et Sèches

€ 18,00



Deuxiems Plats

Côtes de bœuf, purée de Carottes acides et Poires

€ 25,00

*Canard entier
(sa Viande, son Jus, son œuf, ses Légumes et ses Abats)*

€ 26,00

Anguille grillée, Pommes de terre à la Levure de bière et Légumes.

€ 26,00

Filet de Veau, Cardons et Vanille

€ 30,00

Filet de Morue avec Chou frisé et Bergamote

€ 32,00

Pizzas Gourmet

Pâte à pizza épaisse obtenue avec de farine de blé italien à la haute hydratation, et moulu sur pierre par le moulin de Quaglia et de farine de blé dur Tumminia

Margherita Gourmet

Tomates S.Marzano dell'Agro-Sarnese Nocerino DOP, mozzarella de bufflonne, basilic, huile EVO, origan sauvage

€ 10,00

Amaltea

Tomates S.Marzano dell'Agro-Sarnese Nocerino DOP, burrata de bufflonne, anchois de la Cantabrique, câpres de Salina, olives taggiasche, basilic

€ 16,00

Becaria

Tomates S.Marzano dell'Agro-Sarnese Nocerino DOP, burrata de bufflonne, fromage bleu avec tabac et cacao, jambon fumé cru d'Osvaldo

€ 18,00



Le pacte avec le Diable

Tomates S.Marzano dell'Agro-Sarnese Nocerino DOP, burrata de bufflonne, 'nduja de Spilinga (charcuterie piquante de Calabre), basilic

€ 14,00

Gradenigo

Mozzarella au lait de vache, légumes de saison à cuissons variées, basilic

€ 12,00

Desserts

Amandes, Bière noire et Chocolat

(sorbet aux Amandes, Amandes de terre, Sauce cacao, Granité de chocolat et orange, mousse à la Bière brune et Meringue de bière brune)

€ 10,00

"Tatin"

(Crème glacée à la Pomme, Dacquoise à la Cannelle et Biscuit au beurre, sauce à la Crème fraîche)

€ 10,00

«Monte Bianco»

(tartelette de pâte sucrée, glacé au chocolat noir, mousse de marron glacé)

€ 10,00

Chocolat Blanc et Topinambour

(glace au Chocolat blanc et Topinambour, Pudding au Chocolat blanc, Poudre de Chocolat blanc, chips de Topinambour, huile au Cerfeuil)

€ 8,00

Panna cotta

(panna cotta au yaourt, fruits rouges, basilic et poivre long de Java)

€ 8,00

