



MENU

Antipasti

Il Crudo

- Nigiri di salmone con riso Venere fermentato** (3, 4, 6) 16,00
accompagnati da mayonese alla soia
[Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]
- Ricciola marinata all'arancia, blu curaçao e semi di finocchio** (1, 4, 7) 15,00
accompagnata da crostoni di Altamura e burrini aromatizzati
[Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia - solo bottiglia]
- Scampi crudi (6 pz) (2)** 29,00
accompagnati da salsa al rabarbaro e zenzero
[Vino cons.: Ribolla Gialla Livio Felluga - solo bottiglia]
- Misto di crudi (2, 4, 14)** 39,00
scampi, gamberi rossi di Mazara, salmone, battuta di tonno, capasanta nipponica
accompagnati da salsa al rabarbaro e zenzero
[Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]

Il Cotto

- Sarde in saor** (4) 13,00
[Vino cons.: Prosecco "Col Vetoraz" Docg Brut]
- Pappardelle di seppia** (8, 9, 14) 17,00
su crema di piselli e latte di mandorla
[Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]
- Baccalà burger** (4, 14) 17,00
in bun di polenta fritta
[Vino cons.: Prosecco "Col Vetoraz" Docg Brut]
- Tonno tataki** (4, 6, 11) 21,00
con mayonese alla soia ed edamame
[Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]





MENU

I Primi

Zuppa di miso e vongole (4, 6, 14) con cipollotti e katsuobushi [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]	18,00
Cappellacci di scampi (1, 2, 3, 7, 8, 9) saltati con burro al limone, su crema di fave e menta [Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia - solo bottiglia]	22,00
Vermicelli alla Busara di scampi (1, 2, 9) [Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]	17,00
Gnocchetti di patate con bottarga e bergamotto (1, 3, 4, 7) con burro di Normandia e datterini confit [Birra cons.: Montirone Ipa]	19,00

I Secondi



Filetto di orata in crosta di patate (4) con zucchine baby grigliate e datterini scottati [Vino cons.: Ribolla Gialla Livio Felluga - solo bottiglia]	19,00
Frittura mista di pesce (2, 4, 14) con polenta variegata [Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia]	21,00
Calamaro ripieno... fai da te (9, 12, 14) con spinaci, accompagnato da asparagi saltati al dragoncello e porto rosso [Vino cons.: Pinot Bianco H. Lun]	19,00
Filetto di San Pietro laccato con salsa teriyaki (4, 6, 11) accompagnato da pak-choi e carote baby saltati al sesamo [Vino cons.: Soave Doc "Corte Giacobbe"]	24,00





MENU


Per chi non mangia pesce...

- Fondo di carciofo pastellato, con crema cacio e pepe (7)**  14,00
[Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]
- Insalata primaverile**  16,00
cappuccio, asparagi, fragole, perle di aceto di lamponi, semi di girasole, spinacino
[Vino cons.: Franciacorta Rosè Bersi Serlini]
- Selezione di salumi e formaggi (7, 10, 12)** 22,00
Cecina de Leon, fiocco di culatello, lardo
camembert di bufala, asiago stravecchio e imbrigo affinato all'amarone
accompagnato da mostarda di pere e pomodoro
[Birra cons.: Autumn Red Ale alle giuggiole]
- Carpaccio di Manzo alla Cipriani (1, 3, 4)** 16,00
scottona rossa di razza francese da allevamento "Le Capanne"
accompagnato da salsa "Cipriani"
[Vino cons.: Moro Polo Ca' Lustra Zanovello]





MENU

Vellutata di patate viola e cipollotto (7, 9)  17,00
con zenzero e cialde di spirulina
[Vino cons.: Ribolla Gialla Livio Felluga - **solo bottiglia**]

Bigoli in salsa euganea (1, 3, 7, 8)  17,00
con pesto di noci e ricotta stagionata
[Vino cons.: Valpolicella Doc "Dal Cero"]

Risotto alle erbe di stagione (7, 9)  17,00
con burrata affumicata e pinoli
[Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - **solo bottiglia**]



Filetto di Black Angus alla griglia 23,00
accompagnato da verdure grigliate
[Vino cons.: Langhe Nebbiolo "Ca' del Baio"]

Costoletta di vitello alla milanese (3) 26,00
con rosti di patate
[Birra cons.: Monte Venda Golden Ale]

Pulled pork glassato (9, 10) 21,00
con salsa demi-glace, cappuccio alla senape, patate ratte, affumicato espresso
[Vino cons.: Langhe Nebbiolo "Ca' del Baio"]



Contorni a parte 6,00

Dessert della Villa 8,00
Coperto 3,50





MENU

Elenco degli allergeni alimentari

-  Glutine (1)
-  Crostacei e derivati (2)
-  Uova (3)
-  Pesce e derivati (4)
-  Arachidi e derivati (5)
-  Soia e derivati (6)
-  Latte e derivati (7)
-  Frutta a guscio e derivati (8)
-  Sedano e derivati (9)
-  Senape e derivati (10)
-  Semi di sesamo e derivati (11)
-  Anidride solforosa e solfiti (12)
-  Lupino e derivati (13)
-  Molluschi e derivati (14)

