

ANTIPASTI

<i>Cappesante grigliate, spuma di patate e bottarga di Muggine</i>	14
<i>Baccalà mantecato con chips di polenta</i>	10
<i>Piovra BBQ e porro bruciato</i>	11
<i>Goulash di tonno e cipollotto stufato</i>	12
<i>Puntarelle crema di ricotta e mascarpone, focaccia, acciughe e gelatina di agrumi</i>	12
<i>Sformatino di funghi e fonduta di Grana Padano</i>	9
<i>Tagliere di Culaccia con burro e crostini</i>	14

PRIMI PIATTI

<i>Paccheri al tonno, pomodoro e olive taggiasche</i>	13
<i>Tortelli al nero farciti alle fave, brodetto leggero di crostacei e seppia cotta a bassa temperatura</i>	15
<i>Risotto di Go alla Buranea (minimo 2 persone)</i>	14
<i>Spaghetti di Gragnano cacio e pepe</i>	11
<i>Crema di zucca al cardamomo, rosmarino e panna acida</i>	8
<i>Tagliatelle fatte in casa al ragù d'anatra tagliato al coltello</i>	13

SECONDI PIATTI

<i>Tonno scottato con misticanza, olive taggiasche e pomodorini</i>	22
<i>Frittura di calamari e gamberi con polenta morbida</i>	18
<i>Cefalo di Caorle panato alle erbe aromatiche, maionese al Wasabi, lampone all'aceto e radicchio di Treviso</i>	20
<i>Tagliata di roastbeef di Sorana alla griglia con patate al forno</i>	20
<i>Battuta cruda di scottona piemontese</i>	20
<i>Guancetta di vitello brasata con purè di patate</i>	20
<i>Insalate e contorni di stagione</i>	5