

# ANTIPASTI

<b>Carpaccio alla Pasina, con basilico e formaggio su lettino di misticanza</b> <i>Carpaccio beef, basil and cheese</i>		<b>€ 9,00</b>
<b>Battuta di Manzo marinata con radicchio marinato</b> <i>Raw beef with marinated radicchio</i>		<b>€ 10,00</b>
<b>Strudel di radicchio e zucca con crema di formaggio</b> <i>Radicchio strudel and pumpkin and cheese cream</i>		<b>€ 10,00</b>
<b>Terrina di Faraona su lettino di misticanze</b> <i>Guinea fowl terrine with salad</i>		<b>€ 10,00</b>
<b>Tris di Radicchio ...Mantecato,Marinato,Fritto</b> <i>Radicchio...cream,marinated,and fried</i>		<b>€ 9,00</b>
<b>Bis di pesce con baccalà mantecato e gamberi in saor di cipolla rossa di tropea e pistacchi</b> <i>Duo o fisch with creamed coldfish and prawns marinated in red onions and pistachio</i>		<b>€ 12,00</b>
<b>Sandwic di alici fritte , burrata e pomodoro confit</b> <i>Sandwich with fried anchovies with mozzarella and confit tomato</i>		<b>€ 12,00</b>
<b>Souffle' di radicchio e gambero con crema di patate e curcuma</b> <i>Radicchio souffle' and prawns on potato and curcuma cream</i>		<b>€ 12,00</b>



Piatti senza glutine ( gluten free)

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati di prima qualità  
Avvisare sempre in caso di intolleranze o allergie

## Il Vino selezionato dai Nostri Sommeliers per i Vostri antipasti

### Le Proposte al bicchiere ....

- Rose' I.g.t. Marca Trevigiana Santome' € 3,00 ( carne , pesce e verdure )
- Pinot Grigio I.g.t. Santome' € 3,00 (carne,verdure ,pesce)
- Frater Bianco (Chardonnay) I.g.t. Barollo € 3,00 ( carne , verdure , pesce )
- Manzoni Bianco I.g.t. F.lli Barollo € 3,50 ( pesce )
- Chardonnay Barrique Piave D.o.c. F.lli Barollo € 4,00 ( carne / verdure )
- Parcell Tai bianco ( Tocai) Marca Trevigiana I.g.t Santome' € 4,00 ( Carne , Pesce)

### Le Birre

- Birrificio Della Granda PassionAle da 33 cl € 6,00 ( pesce )
- Birrificio Della Granda EssenziAle da 33 cl € 6,00 (carne, verdure , pesce )
- Birrificio Della Granda Missis IPA da 33 cl € 6,00 ( carne e verdure)
- Fabbrica di Pedavena Superior Pils da 33 cl € 5,00 (pesce)
- Fabbrica di Pedavena Dolomiti Rossa da 33 cl € 5,00 ( carne / verdure)

### Le Bottiglie

- Rose' I.g.t. Marca Trevigiana Santome' € 15,00 ( Carne , pesce e verdure )
- Pinot Grigio I.g.t. Santome' € 15,00 (carne , pesce , verdure)
- Frater Bianco (Chardonnay) I.g.t. Barollo ' € 15,00 ( carne , pesce )
- Manzoni Bianco I.g.t. F.lli Barollo € 16,00 ( pesce )
- Chardonnay Barrique Piave D.o.c. F.lli Barollo € 18,00 ( carne / verdure)
- Parcell Tai bianco ( Tocai) Marca Trevigiana I.g.t. Santome' € 20,00 ( carne ,pesce)

# PRIMI PIATTI

<b>Tagliatelle con radicchio e scek</b> <i>Tagliatelle with radicchio and speck</i>	<b>10,00€</b>
<b>Gnocchi di radicchio con casatella e crema di zucca</b> <i>Gnocchi with radichio casatella cheese and cream of pampking</i>	<b>10,00€</b>
<b>Ravioli ripieni di radicchio,noci e ricotta di capra su crema di zucca</b> <i>Ravioli filled radicchio,nats ad ricotta cheese with souse of pampking</i>	<b>10,00€</b>
<b>Ravioli ripieni di branzino con capesante e pomodorini</b> <i>Ravioli filled sea bass with scallops and cherry tomatoes</i>	<b>12,00€</b>
<b>Spaghetti in rosso con i calamaretti</b> <i>Spaghetti with calamaretti and tomato souce</i>	<b>12,00€</b>
<b>Tagliolini al limone con cozze e vongole sgusciate</b> <i>Tagliolini with mussels and clams</i>	<b>12,00€</b>
<b>Tagliolini con piovra, pomodorini, fave capperi e olive</b> <i>Tagliolini with octopus, tomatoes, broad beans, capers and lives</i>	<b>12,00€</b>
<b>Pennette con cernia, radicchio e pomodorini</b> <i>Pennette with grouper, radicchio and tomatoes</i>	<b>12,00€</b>

**A RICHIESTA PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE**



In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati di prima qualità  
Avvisare sempre in caso di intolleranze o allergie

## Il Vino selezionato dai Nostri Sommeliers per i Vostri primi

### Le proposte al bicchiere

- Rose' I.g.t. Marca Trevigiana Santome' ( verdure , carne ) € 3,00  
Sauvignon I.g.t. F.lli Barollo € 3,00 ( carne , pesce, verdure )  
Pinot Grigio I.g.t. Santome' € 3,00 ( carne , verdure, pesce)  
Manzoni Bianco I.g.t. F.lli Barollo ( carne , verdure , pesce ) € 3,50  
Frater Bianco ( Chardonnay ) I.g.t. F.lli Barollo ( pesce , carne , verdure) € 3,00  
Parcell Tai bianco ( Tocai) I.g.t. Santome' ( carne , verdure ,pesce) € 4,00

### Le Birre

- Birrificio Della Granda PassionAle da 33 cl € 6,00 ( pesce )  
Birra Pedavena Superior Pils da 33 cl € 5,00 ( carne , verdure,pesce)  
Birrificio Della Granda EssenziAle da 33 cl € 6,00 (carne,verdure)

### Le Bottiglie

- Frater Bianco Chardonnay I.g.t. Barollo €15,00 ( carne ,pesce,verdure)  
Manzoni Bianco I.g.t.Barollo € 16,00 ( verdure , carne , pesce )  
Pinot Grigio I.g.t. Santome' € 15,00 ( pesce , carne , verdure)  
Sauvignon I.g.t. Barollo € 16,00 ( verdure , carne , pesce )  
Rose' I.g.t. Marca Trevigiana Santome' € 15,00 ( verdure , carne )  
Parcell Tai Bianco I.g.t. Marca Trevigiana Santome' € 20,00 ( carne , pesce, verdure)

## SECONDI PIATTI

<b>Straccetti alla Pasina con manzo, vitello pecorino, grana e tartufo nero</b> <i>Beef, veal, parmesan, pecorino cheese and black truffle</i>	19,00€
<b>Tagliata di manzo con patate al forno</b> <i>Finely sliced beef with roast potatoes</i>	18,00€
<b>Filetto di coniglio ripieno al radicchio</b> <i>Rabbit fillet stuffed with radicchio</i>	18,00€
<b>Arista di Maialino ripiena di prugne con salsa alla senape</b> <i>Pork stuffed with plums with mustard sauce</i>	€ 16,00
<b>Grigliata mista di pesce</b> <i>Mixed grilled fish</i>	20,00€
<b>Frittura mista di pesce e verdure</b> <i>Mix fried fish and vegetables</i>	16,00€
<b>Filetto di Orata con finocchi e patate</b> <i>Fillet of sea bream with fennel and potatoes</i>	18,00€
<b>Calamari ripieni al radicchio alla piastra</b> <i>Stuffed radicchio squid of grill</i>	16,00€



*Tutti i piatti sono senza glutine (All dishes gluten free)*

<b>Contorni</b>	4,00€
<b>Coperto</b>	2,00€

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati di prima qualità  
Avvisare sempre in caso di intolleranze o allergie

## Il Vino selezionato dai Nostri Sommeliers per i Vostri Secondi

### Le proposte al bicchiere

Parcell Tai bianco ( Tocai) Marca Trevigiana I.g.t. Santome' € 4,00 ( carne /pesce)

Manzoni Bianco I.g.t. Barollo € 3,50 ( pesce)

Frater Bianco ( Chardonnay ) I.g.t Barollo € 3,00 ( pesce )

Cabernet Sauvignon I.g.t. Santome' € 3,00 ( carne )

Frater Rosso (merlot) Piave D.o.c. Barollo € 3,50 (carne)

Frank ( Cabernet ) D.o.c. Piave Barollo € 4,00 ( carne )

### Le Birre

Fabbrica di Pedavena Doppio Malto Rossa da 33 cl € 5,00 ( carne )

Fabbrica di Pedavena Superior Pils da 33 cl € 5,00 ( pesce)

Birrificio Della Granda Missis IPA da 33 cl € 6,00 ( carne )

Birrificio Della Granda EssenzAle da 33 cl € 6,00 ( pesce)

Birrificio Della Granda PassionAle da 33 cl € 6,00 ( pesce)

### Le Bottiglie

Parcell Tai bianco ( Tocai ) Marca Trevigiana I.g.t. Santome'€ 20,00 ( carne /pesce)

Frater Bianco Chardonnay Barollo € 15,00 ( pesce )

Manzoni Bianco I.g.t. Barollo € 16,00 ( pesce )

Cabernet Sauvignon I.g.t. Santome' € 18,00 ( carne)

Fratter Rosso ( merlot) Piave D.o.c Barollo € 18,00 (carne)

Frank ( cabernet) D.o.c. Piave F.lli Barollo € 18,00 ( carne)