

GLI SFIZI DEL TERRITORIO

CICCHETTO ¹⁻²⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹

Cicchetto veneto del giorno

5

CROCCHETTA ¹⁻²⁻⁷

Crocchetta di verdura con salsa senape

5

TARTARE ⁵⁻⁶⁻⁸

Tartare di pescato del giorno

12

TAGLIERE ¹⁻²

Salumi e formaggi del territorio

10

I NOSTRI CLASSICI

BACCALÀ ²⁻³⁻⁵

Baccalà mantecato, misticanza, cialde croccanti e pomodorini soleggiati

13

RAVIOLI ¹⁻⁹

Ravioli farciti di casatella con ragù di funghi e timo

13

GUANCETTA ¹⁻²

Guancetta di vitello al Prosecco su purè di patate di Moriago e chips di topinambur

20

FARAONA ¹⁻²⁻⁷

Faraona in cotoletta con salsa tartara, salsa chili e patatine chips

10

LE PROPOSTE DELLA SETTIMANA

CULATELLO

Culatello del Montello con la nostra giardiniera

15

UOVO ²⁻⁷

Uovo affogato su fonduta di formaggi e tartufo nero

11

SPAGHETTONE

Spaghettoni con ragù di corte nostrano battuto al coltello

12

GNOCCHETTI ¹⁻²⁻⁷

Gnocchetti con salsa al pomodoro e burratina di capra

13

CERVO ¹⁻²

Controfiletto di cervo in tagliata su cappuccio rosso e speck croccante

24

BRANZINO ⁵

Trancio di branzino al forno con capponatina di verdure

18

Si consiglia di avvertire il personale di sala di eventuali allergie non riportate nella lista.

Lista allergeni:

1) Glutine 2) Lattosio 3) Soia e derivati 4) Arachidi e derivati 5) Pesce 6) Crostacei 7) Uova 8) Molluschi 9) Funghi

Coperto €3.00

LOCAL DELICACIES

| | | | |
|---|----|--|----|
| CICCHETTO ¹⁻²⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹ | 5 | CROCCHETTA ¹⁻²⁻⁷ | 5 |
| Venetian cicchetto of the day | | Vegetable croquette with mustard sauce | |
| TARTARE ⁵⁻⁶⁻⁸ | 12 | TAGLIERE ¹ | 10 |
| Catch of the day Tartare | | Selection of local cold cuts and cheeses | |

OUR SIGNATURES DISHES

| | | | |
|---|----|--|----|
| BACCALÀ ²⁻³⁻⁵ | 13 | RAVIOLI ¹⁻⁹ | 13 |
| Creamed codfish, mixed greens, crispy wafers, and sun-dried tomatoes | | Stuffed ravioli with casatella cheese, served with mushroom ragù and thyme | |
| GUANCETTA ² | 20 | FARAONA ¹⁻²⁻⁷ | 10 |
| Veal cheek in Prosecco sauce on a bed of Moriago potato purée and Jerusalem artichoke chips | | Guinea fowl cutlet with tartar sauce, chili sauce, and potato chips | |

WEEKLY SPECIALS

| | | | |
|--|----|---|----|
| CULATELLO | 15 | UOVO ²⁻⁷ | 11 |
| Culatello ham from Montello with homemade pickles | | Poached egg on cheese fondue and black truffle | |
| SPAGHETTONE | 12 | GNOCCHETTI ¹⁻²⁻⁷ | 13 |
| Spaghettone with knife cut local white meat ragù | | Homemade dumplings with tomato sauce and cheese burrata | |
| CERVO ¹⁻² | 24 | BRANZINO ⁵ | 18 |
| Sliced venison sirloin steak on red cabbage and local crispy bacon | | Oven-baked sea bass fillet with vegetable caponata | |

Please inform the waiting staff of any allergies not listed.

Allergen list:

1) Gluten 2) Lactose 3) Soy and derivatives 4) Peanuts and derivatives 5) Fish 6) Crustaceans 7) Eggs 8) Mollusks 9) Mushrooms

Cover charge €3.00