

# ANTIPASTI

solo da noi

## L'antipasto del lupo di mare 16

Capasanta gratinata, baccalà mantecato, sarde in saor, alici marinate, sgombro, insalata di piovra e gamberi alla busara con polentina morbida

(A, B, D, G, L, F, R, O) \*

## Le cozze in marmitta 10

preparate al momento in salsa rossa piccante o con vino bianco e aromi

(F, R, L, O)

## Prima, il formaggio 13

Formaggi veneti e friulani DOP e di malga  
Vezzena di Lavarone di malga (presidio slow food),  
Caciotta del Consiglio, Piave Dop mezzano, latteria dello spadone di Cividale, Formajo Ciok  
serviti con composta di frutta e miele

(G)

## Ostriche della Bretagna 3 al pezzo

(R)

Le Mezzelune di baccalà "Ragno" mantecato con polentina morbida 11

(D, G, F)

## Le Sarde in saor della tradizione 9

(A, D, E)

Il Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e la bufala Campana Dop (125 gr) 13

(C, G)

## Gli Affettati misti 12

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, salame nostrano, speck tirolese, soppressa Lovison

(C)

## Il Piatto rustico 10

Soppressa friulana Lovison, formaggi di malga e polentina morbida

(C, G)