

# I SECONDI

## Le specialità della tradizione

Seppie in nero / Seppie in umido  
con polentina morbida 16  
(D, O, L)

**Frittura mista dell'Adriatico**  
Fritto di calamari, gamberi e canestrelli  
con verdure a julienne e polentina 18  
(A, B, D, R) \*

**Baccalà alla vicentina**  
con polentina morbida 16  
(A, D, G, L)

**Fegato alla Veneziana**  
Fegato di vitello saltato  
con cipolla bianca stufata e polenta 15

## CONTORNI

Verdure cotte 5

Insalata mista 5

Patate al forno 4

Patate fritte \*5



Chiedici  
l'abbinamento  
con il calice  
giusto

Filetto di branzino  
in crosta di patate con verdure 18  
(D)

Spezzatino di guancia di vitello  
in umido con polenta morbida 15  
(O, L)

*i più richiesti*

Tagliata di manzo saltata al rosmarino  
su letto di misticanza  
con patate al forno 20

La nostra Tartare di battuta di Chianina  
condita con tuorlo d'uovo, capperi,  
acciughe, cipolla di Tropea, cetriolini,  
senape, limone, tabasco e aromi  
servita con burro  
e crostini di pane 20  
(A, C, D, G, M, O)

Bocconcini di pollo  
al curry dolce Madrocas  
con riso basmati 12  
(G, O)

*IN INVERNO  
tutti i giovedì*

## Bollito Misto

Le migliori selezioni di manzo,  
testina, lingua e musetto,  
rigorosamente veneti,  
accompagnate da  
purè di patate,  
cren e salsa verde 20  
(A, G, L, O)