

I SECONDI

Le specialità della tradizione

Seppie in rosso/ Seppie in nero
con polentina morbida 16
(R, 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 17
(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 20
(D)

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

i più richiesti

Tagliata di manzo piemontese
saltata al rosmarino
con patate al forno 24

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, gallina e musetto,
rigorosamente veneti,
accompagnate da purè di patate,
cren e salsa verde 24

(A, G, L, O)