

-Antipasti/Appetizers-

<i>Insalata Greca:insalata, feta, cetrioli, pomodori, peperoni cipolle olive (green salad feta cheese, cucumber, tomatoes, peppers bell, onions, olives)</i>	<i>10,00</i>
<i>Caprese con mozzarella di Bufala</i>	<i>11,00</i>
<i>Pepata di cozze e vongole con crostoni (peppered mussels and clams with toasted bread)</i>	<i>12,00</i>
<i>I nostri marinati con polenta (salmone,Gamberi e alici) (marinated salmon, prawns and anchovies with polenta)</i>	<i>15,00</i>
<i>Tris di saor con polenta (sarde scampi sogliola) (marinated sardines,shrimps and sole)</i>	<i>12,50</i>
<i>Polipo con noci e verdura di stagione (octopus with walnuts and vegetables of season)</i>	<i>12,00</i>
<i>Capesante gratinate (3 pz.) (gratined scallops 3 pz.)</i>	<i>13,50</i>
<i>Gran selezione dello chef (misto crudo,bollito,marinato,saor) (special chef's selection : raw,cooked,marinated and saor fishes)</i>	<i>22,50</i>
<i>Selezione di affettati e formaggi /(selection of cheeses and sliced meat)</i>	<i>15,00</i>
<i>Baccala mantecato su letto di polenta /(salted codfish mousse)</i>	<i>12,00</i>
<i>Ostriche / (oysters)</i>	<i>3,00 Pz</i>
<i>Gran piatto di degustazione Pecse Crudo (Sampling plate Of different kinds of Raw Fish)</i>	<i>25,00</i>

Primi Piatti di Pesce

(Fish First Courses)

<i>Zuppa di pesce con crostini</i> (Fish soup with toasted bread)	15,00
<i>Gnocchi fatti in casa con guazzetto dell'Adriatico</i> (Home made potato dumplings with fish sauce)	14 ,00
<i>Cappelacci ripieni con capesante e gamberi al ragù di crostacei</i> (Ravioli with fish ragu saùce)	16,00
<i>Spaghetti allo scoglio / (Spaghetti with seafood)</i>	15,00
<i>Spaghetti con le seppie in nero</i> (Spaghetti with cuttlefish and its ink)	12,00
<i>Spaghetti con le vongole / (Spaghetti with Clams)</i>	12 ,00
<i>Tagliatelle nere con gamberi verdura di stagioni</i> (Black tagliatelle with prawns and seasonal vegetable)	14,00
<i>Risotto con gran selezione di pesce (min·2 pers·)</i> (Rice with a special fish selection)	x 1 P 15,00

Primi piatti di carne

(meat first courses)

<i>Lasagna alla bolognese</i> <i>(Lasagne with ragù and béchamel)</i>	<i>10,00</i>
<i>Gnocchi ai quattro formaggi</i> <i>(Gnocchi with four cheeses)</i>	<i>12,00</i>
<i>Ravioli ripieni di carne al ragu</i> <i>(Ravioli stuffed with beef bolognese)</i>	<i>14,00</i>
<i>Ravioli ripieni con ricotta e spinaci al pomodoro</i> <i>(Ravioli stuffed with ricotta and spinach with tomato sauce)</i>	<i>13,00</i>
<i>Tagliatelle porcini, speck e noci</i> <i>(Tagliatelle with mushrooms, speck and walnuts)</i>	<i>16,00</i>
<i>Spaghetti alla Carbonara</i> <i>(Spaghetti with bacon and egg sauce)</i>	<i>12,00</i>
<i>Tortelloni ripieni(sec stagione)con fonduta formaggio</i> <i>(Tortelloni stuffed (according to the season) with cheese fondue)</i>	<i>13,50</i>
<i>Risotto salsiccia e radicchio (min.2 pers. x 1 pers.)</i> <i>(Rice with sausage and radicchio (red endiva)</i>	<i>15,00</i>

Primi piatti Vegetariani

(vegetarian first courses)

Zuppa del giorno 10,00
(soup of the day)

Cous cous con verdure di stagione 10,00
(cous cous with vegetables of the season)

Riso integrale con verdure croccanti 10,00
(integral rice with crispy vegetables)

Lasagna con spezzatino di soia e melanzane 12,00
(eggplant lasagne with soy stew)

Penne con pesto alla Genovese 10,00
(pasta with typical Genovese basil sauce)

Pasta di riso senza glutine : 12,00
al pomodoro e mozzarella /o ai funghi gratinati
(gluten free rice pasta with tomatoes or with mushrooms)

Secondi di pesce / (Fish Second courses)

<i>Seppie in nero con polenta</i> <i>(cuttlefish with its ink and polenta)</i>	<i>15,00</i>
<i>Frittura mista dell'Adriatico con julienne di verdure</i> <i>(fried fish with vegetables julienne)</i>	<i>19,00</i>
<i>Scampi ai ferri con carpaccio di zucchine</i> <i>(Grilled scampi with slices of zucchini)</i>	<i>22,00</i>
<i>Branzino al sale con dadolata di verdure</i> <i>(800/1000gr·min·2 pers)x 1 pers</i> <i>(seabass cooked in a salt crust with salted vegetables)</i>	<i>25,00</i>
<i>Trancio di Rombo al forno alla Mediterranea</i> <i>(mediterranean style baked Flander slice)</i>	<i>25,00</i>
<i>Grigliata mista di pesce (mix grilled fish)</i>	<i>30,00</i>
<i>Coda di rospo con olive taggiasche e pomodorini</i> <i>(monkfish with taggiasche olives and cherry tomatoes)</i>	<i>20,00</i>
<i>Filetto di salmone al pepe verde</i> <i>(salmon fillet with green pepper sauce)</i>	<i>17,00</i>
<i>Baccala alla vicentina con patate lesse</i> <i>(codfish in vicentina style with potatoes)</i>	<i>15,00</i>

Secondi di Carne (Meat second courses)

<i>Tagliata di manzo rucola e grana</i> <i>(sliced-beef with rocket salad and parmesan)</i>	<i>17,00</i>
<i>Fegato di vitello alla Veneziana con polenta</i> <i>(venetian style veal liver with roasted polenta)</i>	<i>16,00</i>
<i>Petto di pollo ai ferri con patate lesse</i> <i>(grilled chicken breast with boiled potatoes)</i>	<i>10,00</i>
<i>Cotoletta alla Milanese con patate fritte</i> <i>(breaded cutlet with french fries)</i>	<i>12,00</i>
<i>Filetto di manzo al pepe verde o alla griglia</i> <i>(beef fillet with green pepper sauce or grilled)</i>	<i>20,00</i>
<i>Scaloppine ai porcini e vino bianco</i> <i>(veal escalope with porcini mushrooms and white wine)</i>	<i>16,00</i>
<i>Costata di manzo ai ferri (500 gr.)</i> <i>(grilled rib-eye steack ,500gr.)</i>	<i>25,00</i>

Contorni

(Side courses)

Patate fritte / (French fries) 4,50

Insalata mista / (Mixed salad) 5,00

Verdure ai ferri / (Grilled vegetables of the season) 5,00

Contorno del giorno / (Vegetable of the day) 5,00