I NOSTRI SEGRETI DI STAGIONE SONO TUTTI QUI

PIATTI UNICI E INSALATE**

Hummus e zucchine marinate *(11)* 14,00
Valeriana, zucchine marinate, hummus barbabietola, pomodorini colorati, semi di sesamo, cipolla caramellata, olio evo, prezzemolo

Sarde in saor *(1), (4), (8), (11), (12)* 14,00

Insalata Caesar *(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12)* 14,00
Insalata iceberg, pollo cotto a bassa temperatura, scaglie di grana, salsa Caesar e crostini di pane

Caprese di bufala e polpo *(2), (4), (7)* 19,00
Caprese di bufala con polpo, valeriana, pomodorini colorati, olive taggiasche, basilico, lime.

PASTA E RISOTTI**

Risotto allo zafferano, fonduta al parmigiano, lime grattugiato, menta *(2), (3), (4), (7), (12), (14)* 15,00

Mezze maniche con salsa datterino, fonduta al parmigiano, granella di pistacchio, basilico *(1), (3), (7), (8), (12)* 13,00

Risi e bisi *(3), (7)* 15,00

Baccalà in insalata, prezzemolo, sedano croccante, datterini colorati, olive taggiasche e cipolla rossa agrodolce *(1), (3), (4), (7), (9)* 16,00

Capesante scottate su vellutata di piselli, capperi fritti e germogli *(1), (4)* 16,00

Crostini di polenta con baccalà mantecato *(4), (9)* 14,00

SFIZI SALATI**

Focaccia con mortadella *(1), (3), (6), (7), (8), (10), (11)* 8,00
Focaccia bianca a impasto di farina semintegrale con mortadella e stracciatella

Focaccia con verdure *(1), (3), (6), (7), (8), (10), (11)* 8,00
Focaccia bianca a impasto di farina semintegrale con zucchine marinate, hummus, pomodori secchi e rucola

Tramezzino *(1), (3), (4), (6), (7), (9), (10), (11)* 4,50
Gusti assortiti: tonno e uova, prosciutto e uova, pollo e insalata, prosciutto cotto e funghi, vegetariano

Selezione di 4 cicchetti 9,00
Cicchetto con baccalà mantecato *(1), (4), (7), (8), (9)*
Cicchetto con salmone affumicato e robiola *(1), (4), (7), (8)*
Cicchetto con prosciutto crudo di Cormons e robiola *(1), (7), (8)*
Cicchetto con zucchine marinate e robiola *(1), (3), (7), (8), (9)*

SFIZI DOLCI**

Biscotti S Buranei *(1), (3), (5), (6), (7), (8)* 2,50

Biscotti Zaeti *(1), (3), (5), (6), (7), (8)* 2,50

Selezione di 3 baci di dama *(1), (3), (6), (7), (8)* 7,00

Selezione di 3 macarons *(1),(3),(5),(6),(7),(8),(9),(10),(11)* 7,50

Brownie al cioccolato *(1), (3), (6), (7), (8), (10)* 6,00

Tortino al limone (gluten free) *(3), (7), (8)* 4,00

Brownie al cioccolato (gluten free) *(3), (7), (8)* 4,00

DESSERT**

illymisù *(1), (3), (5), (6), (7), (8)* 8,00
Crema al mascarpone, pan di Spagna, espresso illy e polvere di cacao

Strudel di mele *(1), (3), (6), (7), (10)* 8,00
Strudel di mele con crema al mascarpone e cannella

Tartelletta ai lamponi *(1), (3), (5), (6), (7), (8)* 8,00
Tartelletta di pasta frolla con crema chantilly e lamponi

Macedonia di frutta fresca di stagione 8,00

Yogurt miele e granola *(1), (6), (7), (8), (11), (13)* 8,00

Nel nostro menu sono contenuti i seguenti allergeni: 1) cereali; 2) crostacei; 3) uova; 4) pesce; 5) arachidi; 6) soia; 7) latte e derivati; 8) frutta a guscio; 9) sedano; 10) senape; 11) semi di sesamo; 12) anidride solforosa e solfiti; 13) lupini; 14) molluschi. Gli allergeni contenuti nelle pietanze del menu sono indicati sotto ciascun piatto per mezzo di numeri riportati in questa legenda. La preparazione dei nostri prodotti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con alcuni allergeni, pertanto se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Sono presenti dei prodotti surgelati all'origine (**) o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04. Per qualsiasi informazione il nostro personale è a vostra disposizione.

OUR SEASONAL SECRETS HAVE ARRIVED

SINGLE DISHES AND SALADS**

Hummus and marinated courgettes *(11)* 14,00
Lamb's lettuce, marinated courgettes, beetroot hummus, colourful cherry tomatoes, sesame seeds, caramelised onion, extra virgin olive oil, parsley.

Sarde in saor *(1), (4), (8), (11), (12)* 14,00

Caesar salad *(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12)* 14,00
Iceberg lettuce, slow-cooked chicken, Caesar dressing and croutons

Buffalo caprese with octopus *(2), (4), (7)* 19,00
Buffalo caprese with octopus, lamb's lettuce, colourful cherry tomatoes, lime and basil.

PASTA AND RISOTTO**

Saffron risotto, Parmesan fondue, grated lime, mint *(2), (3), (4), (7), (12), (14)* 15,00

Mezze maniche pasta with datterino tomato sauce, Parmesan fondue, pistachio crumble, basil *(1), (3), (7), (8), (12)* 13,00

Risi e bisi *(3), (7)* 15,00
A classic Veneto recipe based on rice and peas.

Cod in salad, parsley, crispy celery, coloured dates, Taggiasca olives and s weet and sour red onion *(1), (3), (4), (7), (9)* 16,00

Seared scallops on velvety pea soup, fried capers and sprouts *(1), (4)* 16,00

Polenta crostini with creamed salt cod *(3), (7)* 14,00

SAVOURY SNACKS**

Focaccia with mortadella *(1), (4), (6), (7), (10)* 8,00
White focaccia made with semi-wholemeal flour with mortadella and mozzarella stracciatella

Focaccia topped with Vegetables *(1), (4), (6), (7), (10)* 8,00
White focaccia made with semi-wholemeal flour with grilled courgettes, hummus, sun-dried tomatoes and rocket

Sandwich *(1), (3), (4), (6), (7), (9), (10), (11)* 4,50
Assorted flavours: tuna and eggs, ham and eggs, chicken and salad, baked ham and mushrooms, vegetarian

Selection of 4 cicchetti 9,00
Cicchetto with creamed salted codfish *(1), (4), (7), (8), (9)*
Cicchetto with smoked salmon and robiola cheese *(1), (4), (7), (8)*
Cicchetto with Cormons ham and robiola cheese *(1), (7), (8)*
Cicchetto with grilled courgettes and robiola cheese *(1), (3), (7), (8), (9)*

SWEET SNACKS**

S Buranei cookie *(1), (3), (5), (6), (7), (8)* 2,50

Zaeti cookie *(1), (3), (5), (6), (7), (8)* 2,50

Selection of 3 Bacio di dama *(1), (3), (6), (7), (8)* 7,00

Selection of 3 macarons *(1),(3),(5),(6),(7),(8),(9),(10),(11)* 7,50

Chocolate brownie *(1), (3), (6), (7), (8), (10)* 6,00

Lemon pie (gluten free) *(3), (7), (8)* 4,00

Chocolate brownie (gluten free) *(3), (7), (8)* 4,00

DESSERTS**

illymisù *(1), (3), (5), (6), (7), (8)* 8,00
Mascarpone cream, sponge cake, illy espresso and cocoa powder

Apple strudel with mascarpone cream and cinnamon *(1), (3), (6), (7), (10)* 8,00

Raspberries tart *(1), (3), (5), (6), (7), (8)* 8,00
Tart with chantilly cream and raspberries

Fruit salad 8,00

Yogurt honey and granola *(1), (6), (7), (8), (11), (13)* 8,00

Our menu contains the following allergens: 1) cereals containing gluten; 2) crustaceans; 3) eggs; 4) fish; 5) peanuts; 6) soya; 7) milk and products thereof; 8) nuts; 9) celery; 10) mustard; 11) sesame; 12) sulphur dioxide and sulphites; 13) lupins; 14) molluscs. The allergens contained in the dishes on the menu are listed after each dish by means of the numbers listed above. Our products are prepared in locations where there may be unintentional contact with some allergens, so traces of them may be present in all food items. Products are blast chilled or frozen at origin (**). For the protection of consumer's health, the fish products served raw or almost raw in these premises are subjected to rapid temperature reduction for health reasons, pursuant to CE Reg. 853/04 and the Health Ministry Circular of 17/02/2011.
For further information, please ask the restaurant staff. The prices on the menu are expressed in Euro (€).