

RISTORANTE

Antipasti

Piccola Parmigiana di Melanzane Arrosto €6

Con coulis di datterini e olio al basilico Gluten Free, Vegetariano

Gazpacho di Pomodoro e Stracciatella di Burrata €6

Con Lingue di Gatto al Parmigiano Vegetariano

Sardine Panate Ripiene €8

Con guanciaie, finocchietto selvatico e salsa allo yogurt e rafano

Babaganoush €6

Crema di melanzane affumicate con tajina, olive Riviera e crumble di pane alle erbe Gluten Free, Vegano

Primi

Spaghettoni Cacio&Pepe&Paprika €9

Con buccia di Limone Verdello Vegetariano

Bigoli alla Melanzana Bruciata €9

Con datterini saltati, cremoso di bufala, pistacchi e maggiorana Vegetariano

Cavatelli Lucani al Pesto Rosso €10

Con Cacioricotta fresco e Peperone Crusco Bio Vegetariano

Orzotto ai Ceci, Rucola e 'Nduja €10

Mantecato alla burrata e pecorino romano dop

Lasagnetta di Mare €12

Con ragù bianco di pesce, cozze spadellate al curry e zucchine €12



RISTORANTE

Secondi

Frittura di Mare €16

Code di mazzancolle, calamari e latterine con verdure pastellate*

Tagliata di Tonno Rosso al Sesamo €18

Con pomodorini bbq Gluten Free

Asado de Tira con Patate e Verdure Grigliate €20

Tasto di Scottona 18/22 mesi, con certificazione “Qualità Verificata” della Regione Veneto (QV) e frollatura dry aged 30 giorni, servito con salsa Chimichurri Gluten Free

Faraona Porchettata €14

Con tortino di patate alla salvia e riduzione di Lagrein Gluten Free

Melanzana alla Brace e Feta Ammorbidita €12

Con olio all’ajvar, pinoli tostati e origano fresco Gluten Free, Vegetariano

Insalate

Semplice €4

Lattuga, pomodori, carote Gluten Free, Vegano

Cretese €10

Pomodori, cetrioli, olive riviera, peperoni verdi, feta a cubetti, cipolla rossa e Dakos spezzettati (frisella integrale) Vegetariano

Asiatica €12

Lattuga, carote, ceci al curry, code di mazzancolle saltate al lime e zenzero, vinaigrette thai Gluten Free

* = Surgelato

Per la lista degli allergeni presenti sul menù, chiedere al personale di sala.

I piatti contrassegnati con * possono essere preparati con materie prime surgelate all’origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

