

# Tavolozza d'Autunno

## Ante.....Pasti

Mezza Sfera ai Porcini, Spuma al Padano, Treccia Salata	€ 12,00
Battuta di Manzo, Caprino, Focaccia Mediterranea, Riduzione al Melograno	€ 14,00
Selezione di Salumi al Taglio	€ 10,00
Crudo di Sauris, Squaquerone, Fichi Caramellati, Piada Casereccia	€ 14,00
Arancino di Riso al Nero, Crema di Zucca, Insalatina di Seppia	€ 14,00
Capasanta Arrostita, Patata Smashata, Umami di Pomodoro San Marzano	€ 16,00

## La Pasta Fresca

Calamarata alla Crema di Cannellini, Cozze, Battuto di Gamberi al Rosmarino	€ 16,00
Gnocchi alla Pizzaiola, Ragù di Galletto, Crema di Finferli	€ 12,00
Cappellacci Fatti a Mano con Funghi Porcini, Tartufo Nero, Crema di Parmigiano Vacche Rosse	€ 18,00
Tagliolini con Finferli, Guanciale Croccante, Pecorino Scorza Nera	€ 12,00
Bigoli al Sugo di Moscardini alla Puttanesca	€ 14,00

## I Risotti (Minimo 2 Porzioni)

Risotto alla Zucca e Porcini	€ 14,00
Risotto di Zucca, Scampi e Bottarga	€ 14,00

## *Secondi di Carne*

### *Piatti Accompagnati da Contorni di Stagione*

Galletto alla Diavola		€ 20,00
Costolette di Agnello Scottadito		€ 24,00
Nodino di Vitello alla Brace		€ 20,00
Tagliata di Angus Uruguay		€ 22,00
Filetto di Sorana (Alla Griglia, al Pepe Verde)	gr. 220	€ 24,00
Picanha Black Angus Prime America Scaloppata su Pietra Lavica	per hg	€ 7,50
Costata di Manzo alla Griglia	per hg	€ 5,50
Fiorentina "Angus Irlanda"	per hg	€ 6,00
Steak Tartara gr. 240		€ 26,00
Trionfo del Baccaro (Composizione di Antipasti Tipici Veneziani)		€ 26,00

## *Secondi di Mare*

Consigliamo Quello che di Meglio ci Consegna il Mare

Coperto e Servizio € 3,00

\*\*\* Alcuni prodotti ittici possono essere surgelati a bordo